

# HELAL GIDA

# *El Kitabı*

## HALAL FOOD HANDBOOK

PROF. DR. AYDOĞAN SOYGÜDEN  
PROF.DR. HASAN YETİM



TÜRKÇE ENGLISH FRANÇAİS РУССКИЙ ESPAÑOL



## T.C. Gençlik ve Spor Bakanlığı

### Eğitim, Araştırma ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü

Örnek Mahallesi Oruç Reis Caddesi  
No:13 Altındağ/ANKARA  
Telefon: 444 0 472

[www.gsb.gov.tr](http://www.gsb.gov.tr)  
[yayinlar.gsb.gov.tr](http://yayinlar.gsb.gov.tr)

#### Kitabın Adı

Helal Gıda El Kitabı

#### Yazar

Prof. Dr. Aydoğın Soyğüden  
Prof. Dr. Hasan Yetim

#### Editör

Dr. Mehmet Ata Öztürk  
Fatma Özlem Özkan  
Sadık Şanlı

#### Görsel Tasarım

Merve Zeynep Kandemir

#### Basım Yeri ve Tarihi

İstanbul, 2024

#### ISBN

978-605-5050-61-0

#### Baskı ve Cilt

İhlas Gazetecilik A.Ş.  
Merkez Mh. 29 Ekim Cd. No: 11  
A/41- 34197 Bahçelievler / İstanbul  
Telefon: (0212) 454 32 90  
Sertifika No: 45589

## ÖNSÖZ

Gençlik ve Spor Bakanlığı olarak, uluslararası spor organizasyonlarında sporcu, antrenör ve diğer milli takım üyelerinin ihtiyaçları doğrultusunda hazırlıklar yapılmaktadır. Uluslararası spor organizasyonlarında milli takım üyelerinin helal gıdaya erişim konusunda sorunlar yaşadığı yapılan bilimsel araştırmalarda somut olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda, milli takım üyelerimizin sportif performans ve motivasyonlarını etkileyen helal gıda erişimi konusunda izleyecekleri yolu belirlemek amacıyla bu kitap hazırlanmıştır. Helal gıda el kitabı 5 farklı dilde (Türkçe, İngilizce, Fransızca, İspanyolca ve Rusça) çevirileri yapılarak hazırlanmış olup, helal gıda erişiminde konaklama, kamp ve ulaşım gibi alanlarda ilgili görevlilere helal gıdanın tanımı ve beklenen hizmetlerde anlatım kolaylığı sağlaması beklenmektedir. Milli takım üyelerinin uluslararası spor organizasyonlarında helal gıda erişimi konusunda yaşanan sorunlarının en aza indirilmesi hedeflenmektedir.

#### Dr. Osman Aşkın BAK

Türkiye Cumhuriyeti Gençlik ve Spor Bakanı

## GİRİŞ

Dünya genelinde küreselleşme ile beraber seyahat, ticaret, uluslararası müsabaka, toplantı ve organizasyonlar, yurtdışında çalışma imkânları vb. etkenlerden dolayı son zamanlarda ülkeler arasında insan hareketliliği daha da artmıştır. Özellikle uluslararası ölçekte yapılan sportif faaliyetler, çeşitli yaş kategorilerine göre dünya genelinde çok sık yapılan etkinlikler arasındadır.

Türkiye'de yetişen milli sporcular yıldız, genç ve büyükler kategorilerinde Avrupa ve dünyada yapılan resmî ve özel spor organizasyonlarında Türkiye'yi temsil etmektedirler. Yapılan spor dalının türüne göre, milli sporcular yurtdışında yapılan birçok uluslararası spor turnuvalarına katılmaktadırlar. Bu organizasyonlarda sporcu ve teknik ekibin beslenme ile ilgili özellikle helal gıda konusunda büyük sorunlar ile karşılaştıkları bilinmektedir.

Dünyada yaşayan insanların farklı din, mezhep ve kültürleri bulunmaktadır. Her ülkenin coğrafik konumuna göre yeme, içme, davranış, kültür vb. özellikleri birbirinden farklıdır. Bu farklılıkların sınırlarını çizen çoğu zaman dini kurallar bulunmaktadır. İslam dini helal dairesi içerisinde nasıl yaşanması gerektiğini, Kur'an-ı Kerim'de ayetlerde ve Peygamberimiz Hz. Muhammed (sav)' in sünnetleri ile Müslümanlara anlatmaktadır.

İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) bünyesinde, 2010 yılında İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) kurularak üye ülkelerin temsilcilerinin yer aldığı çeşitli teknik komiteler, gereken kuralları ortaya koyan helal gıda genel kılavuzu, helal belgelendirme kuruluşları, helal akreditasyon kuruluşları ve helal kozmetik standartlarını yayımlamıştır. Bu standartlar (<https://www.smiic.org/en/project/24>) web linkinden elde edilebilir.

Bu çalışmada, yurtdışında yapılan sportif ve diğer organizasyonlara katılan sporcu, teknik ekip, görevli ve diğer kişilerin helal gıda erişiminde yaşadıkları sorunları azaltmak amacıyla kısa bir helal gıda rehberi hazırlanmıştır. Bu rehber ile helal gıda konusunda uluslararası yapılan seyahatlerde karşılaşılan sorunlara çözüm önerileri sunulmuştur.



# **HELAL GIDA EL KİTABI**

## **TÜRKÇE**

# İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	2
GİRİŞ.....	3
HELAL GIDA ARAŞTIRMA PROJESİ SONUÇLARI.....	8
LİTERATÜR KAPSAMI.....	10
HELAL NEDİR?.....	10
İSLAM'DA HELAL GIDA NEDİR?.....	10
HELAL VE HARAM GIDA KAVRAMLARI.....	11
Helal Gıda Nedir?.....	11
Haram Gıda Nedir?.....	12
HELAL HAYVAN KESİMİ NASIL YAPILMALIDIR?.....	12
Kümes Hayvanlarının Helal Kesimi.....	13
BALIK VE SU ÜRÜNLERİ.....	14
SÜT VE YUMURTA.....	14
BİTKİSEL GIDALAR.....	15
HELAL GIDA SERTİFİKALARI.....	15
Helal Sertifikalı Ürün.....	15
Helal Gıda Logosu.....	16
Helal Akreditasyon Kurumları.....	18
GIDA KATKI MADDELERİ.....	18
Gıda Katkı Maddeleri Helal Mi Haram Mı?.....	18
Gıda Katkı Maddelerinin Elde Edildiği Kaynaklar.....	19
KOSHER (KOŞER) HELAL Mİ?.....	22

HELAL GIDALARIN HAZIRLANMA AŞAMALARI .....	23
1. Basamak (Helal Gıda Sertifikalı Ürün Alınması): .....	23
2. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Depolanması): .....	24
3. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanmasında Kullanılan Bıçak ve Kesme Tahtası Temizliği): .....	24
4. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanma Aşamasında El ve Vücut Temizliği): .....	25
5. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinde Kullanılan Tava, Tencere vb., Gereçlerin Temizliği): .....	25
6. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Pişirilmesi): .....	25
7. Basamak (Helal Gıda Ürünlerine Hiçbir Alkollü Ürünün Temas Etmemesi ve Birlikte Pişirilmemesi): .....	25
8. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Kızartılması): .....	25
9. Basamak (Çorba ve Sulu Yemek vb. Helal Gıda Ürünlerine İlave Olarak Helal Olmayan Et ve Tavuk Suyu İlave Edilmemesi):.....	26
10. Basamak (Kahvaltılık Helal Gıda Ürünlerinin Ayı Pişirilmesi):.....	26
11. Basamak (Helal Gıda İçin Mutfakta Bulunan Araç-Gereçlerin Temizliği): .....	27
12. Basamak (Helal Gıda İçeceklerine Alkol İlave Edilmemesi): .....	27
13. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Tüketiminde Kullanılan Gereçlerin Temizliği): .....	27
DÜNYADA EN ÇOK TÜKETİLEN ET TÜRLERİ .....	28
SEYAHAT VE KONAKLAMA AŞAMASINDAN ÖNCE	
HELAL GIDA İLE İLGİLİ YAPILMASI GEREKENLER.....	30
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	33
KAYNAKLAR .....	156

## HELAL GIDA ARAŐTIRMA PROJESİ SONUÇLARI

Bu alıŐma, uluslararası spor organizasyonlarına katılan milli sporcu, antrenör ve diđer milli takım üyelerinin helal gıdaya erişimlerine ilişkin sorunlarını deđerlendirmek amacıyla yapılmıŐtır. Uluslararası spor organizasyonlarına farklı dil, din, ırk ve kültürden sporcular katılmaktadır. Bu çalıŐmanın, spor organizasyonlarında katılımcıların din ve kültürlerine uygun gıda ihtiyaçlarını karşılayabilecek ortamların hazırlanması amacıyla farkındalık yaratması hedeflenmektedir.

AraŐtırmanın örneklem grubunu Türk Milli Takımları'nda uluslararası spor organizasyonlarına katılan milli sporcular, antrenörler ve diđer milli takım üyeleri oluŐturmaktadır (n=130). ÇalıŐma öncesinde altı sorudan oluŐan kişisel bilgi formu ve on sorudan oluŐan helal gıda erişimine ilişkin anket soruları hazırlanmıŐtır. AraŐtırmada, Türkiye Milli Takım üyelerinden 1 Eylül – 30 Ekim 2023 tarihleri arasında Google Formlar aracılıđıyla anket formlarını doldurmaları istenmiŐtır. Elde edilen verilerin istatistiksel analizi, frekans, yüzde dađılımları ve ki-kare anlamlı ilişkileri incelenmiŐtır.

AraŐtırma bulgularına göre; katılımcıların (%81) erkek, (%19) kadın, (%46) üniversite mezunu, (%39) ise yüksek lisans mezunudur. Katılımcılar; (%43) milli sporcular, (%15) milli takım antrenörleri, (%10) milli takım yöneticisi ve hakemlerden oluŐmaktadır. AraŐtırmaya göre; katılımcıların (%90) helal gıdaya dikkat ettiđini, (%96) helal gıdayı bildiđini, (%69) uluslararası spor organizasyonlarına helal gıda götürdüđünü, (%74) uluslararası spor müsabakalarında rahatlıkla yiyecek tüketemediđini, (%89) helal gıdaya sahip olmamanın performanslarını olumsuz



etkilediğini ve (%70) helal gıdaya erişim nedeniyle istenilen başarıyı elde edemediklerini belirtmişlerdir. Yurtdışında yapılan spor organizasyonlarında helal gıda yokluğundan dolayı sporcuların performanslarının olumsuz etkilendiği durumu ile istenilen sportif başarıların alınamamasında etkili olması arasında yapılan ki-kare testinde anlamlı ilişki saptanmıştır. Bu bulgulara göre; helal gıdanın olmayışı katılımcıların istenilen sportif başarıları alamadıkları ve sporcu performanslarını etkileyen önemli sebeplerden biridir sonucuna ulaşılmıştır.

Sonuç olarak; katılımcıların uluslararası spor organizasyonlarından helal gıdaya erişimde zorluk yaşadıkları anlaşılmaktadır. Helal gıda duyarlılığı olan katılımcılar için uluslararası spor komiteleri ve spor federasyonları gerekli olan helal gıdaya kolay erişim hazırlıklarını yapmalıdırlar. Olimpiyat Oyunları'nda/Paralimpik Oyunları'nda farklı kültürel, dinsel ve yemek tercihlerine sahip milli sporcular ve diğer milli takım üyelerine yapılan düzenlemelerin diğer uluslararası spor organizasyonlarında da yapılması gerekmektedir. Ayrıca bütün ülkeler, milli takımlarındaki sporcu ve diğer görevlilerin helal gıdaya erişimine uygun alanlar (ulaşım, konaklama vb.) için önceden önlem almalıdır.

Bu sonuçlara göre, uluslararası spor organizasyonlarına katılan milli takım üyeleri, turistik ve iş amaçlı gidenler ve yurtdışında yaşayan vatandaşlarımıza doğru bilgi vermek ve helal gıda erişimi hakkında nasıl davranmaları gerektiğini açıklamak amacıyla Helal Gıda El Kitabı hazırlanmasına karar verilmiştir.

## LİTERATÜR KAPSAMI

### HELAL NEDİR?

Helal kelimesi, anlam olarak izin verilen veya meşru olan anlamına gelmektedir (Diyanet İslam İlmihali I, 2021; 172).

Helal, yapılmasında veya yenilmesinde dinen bir sakınca bulunmayan, serbest bırakılmış, müsaade edilmiş, meşru anlamlarına gelmektedir (1).

Helal kelimesi "dinin kurallarına aykırı olmayan, dini bakımdan yasaklanmamış olan, haram karşıtı" olarak tanımlanmaktadır (2). Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (1998) de helal kavramını "Yapılması dinen serbest olan filler" şeklinde açıklamıştır. Aslen Arapça olan kelime, "kabul edilebilir, izin verilebilir" anlamlarına gelmektedir.

## İSLAM'DA HELAL GIDA NEDİR?

Allah (cc), Kur'an-ı Kerim'de birçok ayet-i kerimede hem insanlığa hem iman edenlere hem de bütün peygamberlere ve böylece bütün insanlığa seslenerek helal, hoş, sağlıklı ve temiz gıdaları tüketmeleri ve pis, zararlı, çirkin ve haram olan şeylerden uzak durmalarını emretmiştir.

Bu ayetlerden bazıları şöyledir:

*"Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan şeylerin helal ve temiz olanlarından yiyiniz. Şeytanın adımlarına uymayınız. Çünkü o size apaçık bir düşmandır (Bakara, 168).*

*Ey iman edenler! Size kısmet ettiğimiz rızıkların hoş ve temiz olanlarından yiyin ve Allah'a şükredin (Bakara, 172).*

*Ey Peygamberler, pak ve helal gıdalardan yiyiniz. İyi ve hayırlı işler yapınız. Çünkü ben sizin yaptıklarınızı bilirim (Muminun, 51).*

*Size ölü hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası namına kesilen hayvan, boğulmuş, dövül(üp öldürül)müş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş hayvanlar haram kılındı (Maide, 3).*

*Üzerine Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin. Kuşkusuz bu büyük günahdır (Enam, 121).*

Kur'an-ı Kerim'de ayetlerin emirleri ile beraber Peygamberimiz Hz. Muhammed (sav) kendi hayatında helal gıda tüketme konusunda önemle durmuş ve haramdan kaçınmak için her türlü

uygulamaları kendi hayatında göstermiştir. Kur'an-ı Kerim ayetleri ile birlikte Hz. Muhammed'in (sav) sünneti, Müslümanlar ve insanlara yol ve rehber olmuştur (3).

## HELAL VE HARAM GIDA KAVRAMLARI

### Helal Gıda Nedir?

Kur'an-ı Kerim'e göre helal kabul edilen gıdalar: Süt (sığır, koyun, deve, keçi kökenli olmak koşuluyla), bal, balık, zehirli olmayan bitkiler, taze meyve ve sebzeler, kurutulmuş bakliyat, kabuklu tohumlar (fındık, fıstık, ceviz gibi), et ve ürünleri (sığır, koyun, deve, avcı olmayan kuşlar, balık, keçi, at) olarak bildirilmiştir (4;5).

Helal kesim yapılmış sığır, koyun, keçi, geyik, tavuk, ördek, kaz, av hayvanlarına (domuz dışında) ait et ve yan ürünler (jelatin ve enzimler değişkenlik göstermektedir) helal kabul edilir (6;7).

Helal gıda, İslami kurallara göre yasak (haram) olarak değerlendirilen herhangi bir unsuru içermemelidir. Helal gıda, İslami kurallara göre yasak olan unsurlardan arındırılmış yerlerde veya ekipmanlarla hazırlanmalı, işlenmeli, ambalajlanmalı, taşınmalı ve depolanmalıdır.

Helal gıda, bu durumlar dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlanma, işlenme, taşınma ve depolanma aşamasında doğrudan temas etmemelidir (8).

Helal gıda, tükettiğimiz gıda ürünlerinin ilk kaynağı olan çiftlikten ve tarladan soframıza gelinceye kadar geçen süreç içerisinde tam olarak İslami kurallara göre hazırlanması ve sunulması anlamındadır. Helal gıda, bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyal kaynaklı gıda ürünlerinin; hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme yöntemleri, işletme koşulları ve ambalajlarının İslami kurallara uygunluğunun ifadesidir. (9;10;11;12;13;14).

"İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan – işlenen – taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama – işleme – taşıma ve depolama aşamasında doğrudan temasta olmayan ürün" olarak tanımlanmaktadır (3;15), ayrıca, hijyen ve sağlık bakımından da mahsursuz anlamına gelmektedir.

Hayvansal ürünlerin Müslümanların tüketimine helal olarak sunulabilmesi için hayvanların beslenme aşamasından tüketicinin sofrasına gelene kadar geçen her aşamada fıkhî kurallara, hijyen ve temizlik şartlarına riayet edilmesi helallik açısından önem taşımaktadır (16;4;7;17).

## Haram Gıda Nedir?

Kur'an-ı Kerim'e ve Hz. Muhammed (sav)'in sünnetlerine göre haram kabul edilen gıda maddeleri; Domuz eti ve yan ürünleri, kan, karnivor hayvanlar (kedigiller, kurt gibi), tüm sürüngenlerin et ve yan ürünleri, tüm böcekler, ölü kesilmiş hayvan eti, leş eti, Allah dışında başkasının adına kesilen hayvanların etleri, uygun koşullarda kesilmemiş helal hayvanların eti, alkollü ürünler olarak bildirilmiştir (6;7). Özet olarak, domuz, domuz ürünleri, kesilmeden önce ölmüş hayvanlar, Allah'ın ismi anılmayan ve uygun olarak kesilmeyen hayvanlar, kan ve kan ürünleri, alkol, etçil hayvanlar, yırtıcı kuşlar, dış kulağı olmayan (yılan, sürüngenler, solucanlar, böcekler) bulunmaktadır (Diyanet İslam İlmihali I, 2021, 190).

Bununla birlikte, "yasadışı" ve "yasaklanmış" anlamına gelen haram unsuru ise alkol, domuz eti, kan ve ölü et tüketimidir (Diyanet İslam İlmihali II, 2021, 31-41).

Yine, Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed (sav) Allah'ın verdiği yetki ile azı dişlere sahip pençeli-yırtıcı kuşları, pis şeyleri yiyen hayvanlar ve tiksinti uyandıran böcek vb. hayvanların yenilmesini yasaklamıştır (Buhari, Zebaih, 29; Müslim Sayd,12-16;18;19). Böylece; kedi, köpek, maymun, kirpi gibi kara hayvanları ile aslan, kaplan, kurt, sırtlan, tilki gibi vahşi hayvanların tüketilmesi de İslam dininde haram kılınmıştır. Ayrıca, kurbağa, akrep, yılan, fare gibi pis kabul edilen hayvanlar ile böcek, sinek ve kene gibi akar kanı olmayan veya tiksinti uyandıran çekirge dışındaki her türlü haşeratin tüketilmesi de yasak kapsamındadır (20;18;21).

Allah adına kesilmemiş hayvanların eti, leş, kan ve domuz eti dışında, boğulan veya darbe aldıktan sonra ölen hayvanların eti, yırtıcı kuşların parçaladığı veya boynuzlanarak ölen hayvanların etleri de bizzat Kur'an-ı Kerim'de ayetlerle haram kılınmıştır (22;20).

## HELAL HAYVAN KESİMİ NASIL YAPILMALIDIR?

Eti helal olan bir hayvanın İslam dinine uygun olarak kesilebilmesi için, hayvanın nefes borusu, yemek borusu ve yanlarında bulunan iki damarın kesilmesi gerekir. Kesme işlemini gerçekleştirmeden önce, hayvana eziyet etmeyecek şekilde keskin bir bıçak hazırlanmalı, hayvanın kibleye doğru yatırılması, besmele çekilmesi ve kanının iyice akıtılması gerekmektedir (23).

Eti İslami kurallara göre helal olan hayvanın kesim işlemlerinde öncelikli olarak hayvanı kesenin Müslüman olması, hayvanın Allah adına kesilmesi, besmele çekilmesi, yani hayvan kesilirken "Bismillahi Allahu Ekber" denilerek bıçağın sürülmesi gerekir. Bıçağın nefes ve yemek borusu ile yanlarında bulunan iki damarın da kesilerek, hayvanın kanının akıtılması gerekmektedir. Kanı akıtılan hayvan yerde veya asılı bir şekilde yüzülebilir (24).

Hayvanların helal kesim olması için gerekli olan koşullar aşağıda belirtilen şartları içermelidir; (Endonezya (MUI HAS 23103, 2012), Malezya (MS 1500: 2009) ve İslam Gıda ve Beslenme Konseyi (22)).

1. Hayvan kesim sırasında canlı olmalıdır; hayvan kesilmeden önce bayılma işlemine tâbi tutulmamalı, mecburiyet varsa da bu gibi kesim öncesi yapılan muameleler hayvanı öldürmemelidir.
2. Her hayvanın kesimi sırasında kesen kişi tarafından Allah'ın adının ve yüceliğinin (İslam'da Besmele) söylenmesi gerekir.
3. Çok keskin bir bıçak kullanarak hayvan bir vuruşla kesmeye çalışılmalıdır.
4. Kesim, arka taraftan değil (sırta doğru değil) ön taraftan yani çene altından yapılmalıdır.
5. Kesim sırasında baş boyundan kopmamalı ve kanının tamamen akması için beklenmelidir.
6. Hayvan tamamen ölmeden önce derisinin yüzülmesine izin verilmez.



## Kümes Hayvanlarının Helal Kesimi

Kümes hayvanları, özellikle de tavuk eti üretiminde endüstriyel üretim gerçekleşmektedir. Hayvanların kesim aşamasında bant sistemi kullanılarak hızlı kesim ve tüylerinin uzaklaştırılması aşamasında sıcak su (52-54 oC) kazanlarından geçilerek tüylerini yolma işlemi gerçekleşmektedir. Çoğunlukla hayvanların iç organları temizlenmeden ve kesim sonrası boynundan akan kan ile birlikte sıcak kazanlarda bekletilmesi hijyen konusunu gündeme getirmektedir. Bu yüzden Türkiye'de ve bazı ülkelerde son dönemlerde hayvanların üzerine buhar ya da ılık su püskürtülerek tüy yolma işlemi yapılmaktadır. Bu işlemin dini açıdan ve hijyen yönüyle daha uygun olduğu ifade edilmektedir (25;26).

Kanatlı veya kümes hayvanlarının kesiminden elde edilen et ürünlerinin Helal ve Tayyib olabilmesi için özellikle dikkat edilmesi gereken hususlar aşağıda belirtilmiştir.

1. Kesimi yapılacak kümes hayvanının İslam dinince helal kabul edilen kanatlı / kuşlardan olması,

2. Hayvanın kesim öncesi korkutulmaması, strese sokulmaması, çırpınmaması insani ve helal kesim açısından önemlidir.
3. Kesim yapan kişinin yine yetişkin, akıl baliğ ve Müslüman olması, kesim esnasında tesmiyede bulunulması (Allah'ın isminin anılması),



4. Kesim öncesi mümkünse elektrik uygulaması ve bayıltma vb. işlemlerin yapılmaması,
5. Kesimin keskin bir bıçak ile boğazdan yapılması (bıçak gırtlaktaki kemiğe ulaşmadan boyuna ait şah-damarlar, damarlar, soluk ve yemek borusu kesilir), başın koparılmaması ve kanın kendi kendine akması için yeterli süre verilmelidir.
6. Kesim sonrasında tüy ve teleklerin yolunması, iç organlarının çıkarılması, mümkün olduğunca dıştan gelen pislikler ve vücut atıkları ile karkasın kontaminasyonunun (bulaşmasının) engellenmesi gerekmektedir (25).

## BALIK VE SU ÜRÜNLERİ

Balık ve su ürünlerinin kabul edilebilirliği açısından mezheplere göre farklılıklar vardır. Bütün Müslümanlar için pullu balıkların yenilmesi helâl kabul edilir. Ancak yumuşakçalar ve kabuklular gibi deniz ürünleri konusunda görüş farklılıkları vardır (27).

İslam âlimleri pullu balıkların helal olduğu konusunda fikir birliği içinde iken; bazı âlimler, pulsuz deniz canlılarının mekruh olduğu görüşünü savunmaktadırlar. Pulu ve yüzgeci olan sazan, tuna, levrek, mezigit, uskumru, somon ve dil balığı gibi balıklar tüm mezheplerde helaldir. Yüzgeci olan ancak pulları uzaklaştırılmayan kedibalığı, yılan balığı, balina ve kılıç balığı gibi deniz canlıları da Müslümanların büyük çoğunluğu tarafından kabul görmüştür.

Balıklara da yine insancıl bir şekilde muamele edilmeli ve sudan çıkarıldıktan sonra bu hayvanların doğal ölümüne izin verilmelidir. Yine bunlara da canlıyken deri yüzme, parçalama, kızartma ve haşlama gibi işlemler uygulanmamalıdır. Kara hayvanlarının aksine kendiliğinden ölmüş deniz hayvanlarının tüketilmesine izin verilmiştir. Ancak herhangi bir bozulma ve çürüme belirtisi göstermemesi gerekmektedir (28).

## SÜT VE YUMURTA

Süt ve yumurta: Bu ürünler helâl hayvanlardan elde edildiği sürece helâldir. Süt ve yumurtadan yapılan çeşitli ürünler vardır. Sütten peynir, tereyağı ve krema yapılabilir. Peynirlerin çoğunun üretiminde kullanılan enzimlerin (örn., rennin); mikrobiyal veya bitkisel kökenli olması ya da helâl kesilen hayvanların midesinden (şirden) elde edilmiş olması uygundur (29;30).

Herkes tarafından sevilerek tüketilen süt ancak helal kılınmış hayvanlardan elde edildiğinde helaldir. Süt; peynir, tereyağı, yoğurt ve krema gibi ürünlerin de hammaddesidir. Ancak, peynir ve yoğurt yapımı için kullanılan enzimler, İslami usulle kesilmiş helal hayvanlardan veya biyoteknolojik metotlarda elde edildiği takdirde helal olmaktadır (26).

Dondurma ve dondurulmuş tatlılar, birçok gıda bileşenini içeren kompleks gıda sistemleridir. Bu ürünlerde kullanılan jelatin, emülgatör ve aromalar da helallik açısından kritiktir. Örneğin; bu ürünlerde kullanılan vanilya gibi doğal aromalar, belirli oranda alkol içerdiği için son üründe dilüsyon yapıldığında bile %0,2-0,5 oranında alkol barındırabilmektedir. Bir ürünün helal olması için dışarıdan ilave edilmiş hiç alkol olmamalı ya da oranı %0,1 den daha az olmalıdır (26;31).

## BITKİSEL GIDALAR

Bitkisel kaynaklı gıdalar genel anlamda helaldir ve tüketilmesinde herhangi bir sakınca bulunmamaktadır. Ancak, bitkisel gıdaların haram olarak kabul edilenleri, zehirli, öldürücü, uyuşturucu, hastalık yapıcı ve insan sağlığını olumsuz etkileyen türleridir. Bitkilerin zararlı kısımları zararsız kısımlarından ayrıldığında, geriye kalan kısımların tüketilmesi mubahtır. Ayrıca, üzüm, hurma, bal ve tohum gibi bitkisel kaynaklar kullanılarak fermente işlemi sonrası elde edilen içecekler sarhoşluk verebildikleri için tüketimleri helal değildir (22;32).

## HELAL GIDA SERTİFİKALARI

### Helal Sertifikalı Ürün

Helal sertifikası; önceden belirlenen helal standartlarına göre firmaların üretim yaptığını göstermek üzere akredite, tarafsız, güvenilir ve bu alanda test ve analiz yapabilecek laboratuvarlara ve personele sahip bir belgelendirme kuruluşu tarafından verilen veya verilmesi gereken bir belgedir.

Helal sertifikasyonu ile temel olarak 3 şey amaçlanmaktadır;

1. Helal gıda hassasiyeti olan tüketici taleplerinin karşılanması,

2. Gıdaların helal, hijyenik ve sađlık řartlarına uygunluđunun belirlenmesi,
3. Ürünlerin uluslararası ticarete kabul görmesi ve İslam ülkeleri arasında işbirliđinin sađlanması (33).



**Resim 1. Domuz ürünleri ve Alkol içermez logosu**

Tüketicilerin gıda ürünlerinde kullanılan maddelerin içerikleri ile ilgili kaygılarının artmasından dolayı bazı üreticiler ürünlerinde "mamullerimizde domuz yađı bulunmamaktadır" ifadelerini kullanmakta ya da ařađıdaki resimde gösterildiđi gibi domuz resmi üzerine çizilen çizgi ile domuz ürünü deđildir řeklinde uygulamalar yapılmaktadır (Resim 1).

Bazı tüketiciler tarafından bu tür bilgilendirmeler ne yazık ki helal olarak kabul edilmektedir. Ürünlerin içeriđinde domuz ürünlerinin bulunmaması o ürünün helal olduđu anlamına gelmemektedir. Ürünlerde mutlaka bilinen helal akredite kuruluşları tarafından belgelendirmesi yapılmıř ve helal logosu bulunan ürünler tercih edilmelidir (34).

Örneđin, ambalaj üzerinde yazılı olan 'domuz ürünleri içermez' veya 'Alkol yoktur' ibareli yazılar maalesef o ürünün helal olduđunu garanti etmemektedir. Böyle bir ibarenin olması o ürünün helal olması için yeterli deđildir. Bir gıdanın, helal olarak nitelendirilebilmesi için o ürünün; sađlıđa zararlı olmadığı, hijyenik kořullara göre üretildiđi ve içerisinde haram ürün veya katkı maddelerinin bulunmadıđının güvenilir kurumlarca da onaylanması gerekmektedir (3;35).

## Helal Gıda Logosu

Ürünlerin helal sertifikasyon işlemlerinden sonra ürün üzerine helal logosu basılması işlemidir. Dünyada her ülkede farklı helal logoları kullanılmaktadır. Helal sertifikasyon belgelendirme işlemlerini yapan çok sayıda kuruluş bulunmaktadır. Her kuruluşun kendine özgü helal logosu vardır.



Genel olarak logolarda hilal simgesi, Arapça 'helal' yazısı ve İngilizce 'halal' olarak yazılmaktadır. Yurt içinde satılacak ürünlerde bazen Türkçe helal ve İngilizce halal kelimelerinin birlikte kullanıldığı görülmektedir (36).

Dünya genelinde çok fazla sayıda helal belgelendirme ve logo kullanıldığı için bilinen ve kurumsal kimlik kazanmış helal sertifikasyon kurumlarının logolu ürünlerinin kullanılmaları tavsiye edilmektedir. Ne yazık ki tüm dünyada ortak kabul edilmiş bir helal standart veya helal logosu bulunmamaktadır (37,38;39;53).

Bir ürün helal sertifikasını aldıktan sonra, helal logosu, ilgili ürünün ambalajında kullanılabilir. Sertifikanın alındığı kurum ve ülkeye göre kullanılan logolar (Resim 2) farklılık gösterebilmektedir (40).



**Resim 2.** Dünyada kullanılan bazı helal logo örnekleri

## Helal Akreditasyon Kurumları

Helal akreditasyon kelime olarak, helal uygunluk değerlendirme alanında faaliyet gösteren, helal belgesi veren kuruluşların ulusal ve uluslararası standartlara göre değerlendirilmesi, yeterliliklerinin onaylanması, düzenli aralıklarla denetlenmesi ve izlenmesi olarak belirtilmektedir (41).

Kısa ismi SMİIC olan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) İslam ülkeleri arasında standartların uyumlulaştırılması için 2010 tarihinde kurulan bir örgüttür (42). İslam İş-birliği Teşkilatı (İİT) ülkeleri için gerekli mekanizmaları geliştiren bir enstitü olarak İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMİIC), üye devletlerde yeni standartlar oluşturmayı ve ticaretin önündeki teknik engelleri ortadan kaldırmayı ve dolayısıyla aralarındaki ticareti artırmayı amaçlamaktadır.

Kuruluşun bünyesinde, gıda, kozmetik, turizm ve ilgili hizmetler, tarımsal ürünler, ulaştırma-lojistik, deri, tekstil ve ilgili ürünler, helal tedarik zinciri ve helal yönetim sisteminin de yer aldığı teknik komiteler bulunmaktadır. Üye ülkelerin temsilcilerinin yer aldığı bu teknik komiteler, gereken kuralları ortaya koyan helal gıda genel kılavuzu, helal belgelendirme kuruluşları, helal akreditasyon kuruluşları ve helal kozmetik standartlarını yayımlamıştır (42).

Türk Standartları Enstitüsü, 14 Temmuz 2011 tarihinden bu yana, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMİIC) tarafından yayınlanan TS OIC/SMİIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardına göre Helal Uygunluk Belgelendirmesi yapmaktadır (43;44).

Ayrıca Türkiye'de 2019 yılında 7161 sayılı kanunla Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) kurulmuştur. HAK Türkiye'de helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarını akredite etmek üzere kurulmuş tek yetkili kurumdur (41). HAK'tan helal akreditasyon talep eden kuruluşların tâbi olacağı değerlendirme, denetim, onay ve izleme süreçleri OIC/SMİIC standartları ve bu standartlarda atıfta bulunulan diğer ISO standartları ekseninde yürütülmektedir (41).

## GIDA KATKI MADDELERİ

### Gıda Katkı Maddeleri Helal Mi Haram Mı?

Gıda katkı maddeleri yaygın olarak şu şekilde tanımlanmaktadır: "Normal koşullarda tek başına tüketilmeyen 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 ögesini elde etmek için yan ürüne doğrudan ya da dolaylı olarak ve bilinerek katılan maddelerdir" (53;45).

En fazla kullanılan ve helal olup olmadığı tartışılan gıda katkı maddelerinden biri jelatindir. Jelatin; hayvan deri, kemik vb. bağ dokularından elde edilen, yarı şeffaf, renksiz, kolay kırılır, tatsız katı bir proteindir. Hatta son yıllarda bu ürün doğrudan gıda kabul edildiği için E kodu kullanılma zorunluluğu da kaldırılmıştır. (46).

Ürünün helallliğini etkileyen bir diğer gıda katkı maddeleri grubu ise enzimlerdir. Ürünlerin raf ömrünü uzatmak, istenen tekstür, yapı ve bileşenlerin elde edilmesi gibi çeşitli amaçlar için kullanılan enzimler, daha öncelerde bitkisel veya hayvansal kaynaklardan elde edilmekteyken, günümüzde daha çok mikrobiyal kökenli enzimler kullanılmaktadır (22).

Gıdalarda en sık kullanılan bir diğer katkı maddeleri grubu ise emülgatörlerdir. Gıdanın homojen bir görünüm almasında da etkili olan emülgatörler genellikle bitkisel kökenlidir. (47).

## **Gıda Katkı Maddelerinin Elde Edildiği Kaynaklar**

I. Hayvansal kaynaklı olanlar

- Kara hayvanları

- Deniz hayvanları

II. Bitkisel kaynaklı olanlar

III. Mikrobiyal kaynaklı olanlar

IV. Sentetik (yapay) olanlar (8;45).

Dinimizce haram kılınmış domuz kaynaklı ürünleri (kıl, deri, kemik, yağ vb.), kan, Allah adına kesilmemiş hayvanlar ve bunların ürünleri ile sarhoşluk veren şarap vb. alkollü içeceklerden elde edilmiş veya bunlarla belirli oranlarda karıştırılmış katkı maddelerinin tüketilmesi haramdır (20;48).

Helallik ve sağlık açısından şüpheli ve gıdalarda yaygın olarak kullanılan bazı kritik katkı maddeleri şunlardır; jelatin, hayvansal kökenli enzim, karmin, şellak, nitrit, nitrat, monogliseritler ve digliseritler, BHA ve BHT gibi sentetik antioksidanlar ve mono sodyum glutamat (MSG) gibi lezzet arttırıcılardır (32).

Gıda katkı maddeleri kullanım amaçlarına veya fonksiyonlarına göre şu şekilde sınıflandırılabilirler; renklendiriciler, koruyucular, antioksidanlar, tatlandırıcılar, emülgatörler,

jelleştiriciler, kıvam artırıcılar, taşıyıcılar, nem tutucular, kekleşme veya topaklanmayı önleyiciler, hacim artırıcılar, kabartıcılar, stabilizörler, asitlik düzenleyiciler, metal bağlayıcılar, aroma artıcılar, itici ve paketleme gazları, parlaticılar, köpük oluşturucu veya önleyiciler, modifiye nişastalar vb. (8).

Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri, kullanımlarında bir standart sağlanması amacıyla uluslararası bir sisteme göre kodlanmış ve numaralanmışlardır. Avrupa Topluluğu Bilimsel Komitesi tarafından incelenerek, gıda katkı maddesi olarak kullanılmalarda sakınca görülmeyen maddelere ise topluluğun onayını belirleyen E numaraları verilmiştir. (Tablo 1 ve 2) (8;45).

**Tablo 1. E-Kodu Olan Gıda Katkı Maddeleri**

<b>E- Kodları Gıda Katkı Grupları</b>	<b>E- Kodları Gıda Katkı Grupları</b>
E-100- E-199	Renklendiriciler (Food Colors)
E-200- E-299	Koruyucular, Antimikrobiyaller (Preservatives)
E-300-E-399	Antioksidanlar, 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 Artırıcılar (Flavor enhancers)
E-700-E-799	Antiyotikler
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 2.** Şüpheli Kabul Edilen Diğer Bazı Gıda Katkı Maddeleri

Gıda Katkısı	Kullanım Amacı	Durumu
Albumin	Protein zenginleştirme, yağ-su bağlama	Şüpheli a
Sentetik Boyalar ve Lezzetlendiriciler (Artificial color/flavor)	Renklendirici-lezzetlendirici	Şüpheli a,b
Kalsiyum sterol laktat (Calcium stearoyl lactylate)	Emülgatör	Şüpheli a
Enzimler (Enzymes)	Çeşitli amaçlar için	Şüpheli c
Jelatin (Gelatin)	Jelleştirme	Şüpheli d
Glutamik asit (Glutamic acid)	Lezzet artırıcı	Şüpheli a
Gliserin (Glycerin)	Nemlendirici, yumuşatıcı	Şüpheli a
Gliseril monolaurat (Glyceryl monolaurate)	Emülgatör	Şüpheli a
Rennet	Peyniri mayalamak için	Şüpheli c
Shortening	Hayvansal ve bitkisel yağlar	Şüpheli a
Stearik asit (Stearic acid)	Emülgatör nem tutucu	Şüpheli a
Hayvansal yağ (Tallow)	Hayvan yağı	Şüpheli a
Vanilya (Vanilla)	Tat-aroma	Şüpheli b
Vanillin	Tat-aroma	Şüpheli a
Peyniraltı suyu proteini (Whey)	Laktoz ve peynir altı suyu kaynağı	Şüpheli c

a- Hayvansal kaynaklı veya hayvandan elde edilen bir madde içerebilir.

b- Alkol içerebilir ki alkol haramdır.

c- Rennet (peynir mayası) ve diğer enzimler İslami usullere göre kesilmeyen helal hayvanlardan veya domuzdan elde edilmiş olabilir. Peynir altı suyu tozu (Whey) şüpheli peynir mayası veya enzimle üretilen peynirlerden gelebilir.

d- Domuzdan elde edilmiş olabilir. Şayet jelatin balıktan elde edilmiş veya İslami usullerle kesilmiş hayvanlardan üretilmiş ise helaldir (45).

## KOSHER (KOŞER) HELAL Mİ?

**Koşer** veya kaşer (İbranice: Sefarad Yahudilerince kaşer, Aşkenaz Yahudilerce **koşer** diye telaffuz edilir), Yahudiliğe göre; yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan ürünlerdir. İbranice 'Koşer'; temiz, uygun veya caiz olan Musevilik inancına göre gerekli kural ve standartları karşılayan anlamına gelir.

Kosher sertifikası; Musevi dinine uygun imal edilmiş malları belirleyen bir belgelendirme sistemidir. Denetlenen ürünün üretiminde kullanılan malzemelerin, alet edevatın ve içeriğinin belirlenen kurallara uygun olması durumunda hahamlar tarafından işletmede imal edilen mallara kosher (koşer) sertifikası verilir (49).

Eski Ahid'e göre, geviş getiren ve toynaklı hayvanlar (sığır, koyun, keçi, geyik, ceylan vb.) koşer, yani helal kabul edilir. Musevilikte; domuz, deve ve tavşan eti ile bunlardan elde edilen ürünler, süt ve etin veya et ve balığın bir arada tüketilmesi, kuşlar (Tevrat'ta ismi geçen 24 kuş dışında kalan kuşlar), genellikle yırtıcı kuşlar haram veya yasak kapsamındadır. Museviler, koşer hayvanların yalnızca ön taraflarını (ön ayakları ile göğüs kısmını) yerler ve hayvanın arka kısımlarını (but vb.) koşer kabul etmezler. Ayrıca koşer sayılan bir hayvan kesildikten sonra 72 saat içinde tuzlanarak et içerisinde kalan kan kalıntılarının da uzaklaştırılması gerekir. Yahudilikte, leş, kan ve bir kısım iç yağların yenilmesi kesinlikle yasaktır (27).

Yahudilerde şarap, yabancılar tarafından üretilmiş veya putlara sunulmak üzere hazırlanmış ise yasaktır, yoksa günlük tüketiminde herhangi bir sakıncası yoktur (50).

**Bazen Yahudiler eti şarap ile muamele (Marine) ettikleri ya da şarap ile pişirdikleri için her kosher ürünün İslam'a uygun olmayabileceği unutulmamalıdır.**

Eti İslami kurallara göre helal olan hayvanın kesim işlemlerinde öncelikli olarak hayvanı kesenin *Müslüman olması, hayvanın Allah adına kesilmesi, besmele çekilmesi, hayvan kesilirken Bismillahi Allahu Ekber denilerek bıçağın sürülmesi*, bıçağın nefes borusu, yemek borusu ve yanlarında bulunan iki damarında kesilerek, kanının akıtılması gerekmektedir (24).

**Yukarıda belirtilen şartlardan dolayı kosher et ürünleri helal değildir. Mecbur kalınmadıkça kullanılmaması tavsiye edilmektedir.**

Helal diyet yasaları Müslümanlar için hangi gıdaların yasal veya izin verilmiş olduğunu belirlerken, koşer diyet yasaları bu yasalara uyan Yahudi tüketicilerin tüketmesi için hangi besinlerin uygun olduğunu belirlemektedir (27).

Ehl-i kitabın kestiğinin yenilebilmesi, Allah'ın Müslümanlara bağışladığı bir ruhsat ve kolaylıktır. Yaşadıkları ülkede helal gıda bulmakta zorluk çeken Müslümanlar, bu ruhsat ve bir zarurete binaen koşer gıdaya yönelmişlerdir.

Buna karşın Ehl-i kitabın kestiğinin yenilebileceği yönündeki görüşlerin öne çıkartılmasının "Müslümanları rehavete düşüreceği, İslam ülkelerinde özellikle gıda sahasında gayrimüslimlerin güdümüne sokacak yanlış bir strateji" olduğu için karşı çıkanlar da vardır. Netice itibarıyla, Yahudilik'teki koşerin, İslam'ın "helal-haram" düşüncesini birebir karşılamadığı göz önüne alınarak, tıpkı Yahudilerin "etliyi sütlüye karıştırmadıkları" gibi, Müslümanların da "helali, koşerle karıştırmamaları" gerektiği düşünülmektedir (51).

## HELAL GIDALARIN HAZIRLANMA AŞAMALARI

Helal gıda et, sebze ve meyvelerin hazırlanması aşamasında helal olmayan et ve diğer gıdalar ile temasta bulunmaması, aynı kesme tahtası ve bıçağın kullanılmaması gerekmektedir.

### 1. Basamak (Helal Gıda Sertifikalı Ürün Alınması):

Bu aşama helal sertifikalı et ürünleri alınması ile başlamaktadır. Helal sertifikalı ürünlerde güvenilir helal sertifikası veren kurumlar tercih edilmelidir. Ürünler üzerinde bulunan helal sertifikası ile ilgili herhangi bir şüpheye düşüldüğünde ilgili personelden gerekli bilginin alınması tavsiye edilmektedir.



## 2. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Depolanması):

Helal sertifikalı et ürünlerinin domuz ve domuzdan elde edilen diğer ürünler ve helal kesim olmayan diğer hayvanlardan elde edilen et ürünleri ile birlikte depolanması helal koşulları için uygun değildir. Helal sertifikalı et ürünlerinin başka bir dondurucuda depolanması helal koşulları bakımından uygundur.



## 3. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanmasında Kullanılan Bıçak ve Kesme Tahtası Temizliği):

Helal et ürünlerinin hazırlanma aşamasında daha önceden temizlenmiş bıçak ve kesme tahtası kullanılmalıdır. Helal sertifikalı et ürünlerinin diğer helal koşullarına uygun olmayan et ürünleri ile hiçbir şekilde temasta bulunmaması gerekmektedir. Yine helal olmayan et veya diğer şüpheli gıdalarla bulaşık kaplarla helal yiyeceklerin temas etmemesi gerekmektedir. İhtiyaç halinde bu kaplar (tepsi, tencere, tava, tabak, ızgara, şiş vb) çok iyi yıkandıktan sonra kullanılmalıdır.





#### **4. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanma Aşamasında El ve Vücut Temizliği):**

Helal sertifikalı et ürünlerinin kesiminden önce kullanılan eldiven değiştirilmeli, eller mutlaka yıkanmalıdır.



#### **5. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinde Kullanılan Tava, Tencere vb. Gereçlerin Temizliği):**

Helal sertifikalı et ürünleri pişirilmeden önce kullanılacak olan tava, tencere, tabak vb. malzemelerin gerekli temizliklerinin yapılması gerekmektedir.

#### **6. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Pişirilmesi):**

Helal sertifikalı et ürünleri kesinlikle daha önceden temizlenmiş gril üzerinde ve diğer etlerden ayrı bir şekilde pişirilmesi gerekmektedir. Diğer helal olmayan etler ile beraber pişirildiğinde et ürünlerinin yağları birbirine karışmaktadır.

#### **7. Basamak (Helal Gıda Ürünlerine Hiçbir Alkollü Ürünün Temas Etmemesi ve Birlikte Pişirilmemesi):**

Helal sertifikalı et ürünleri ile herhangi bir alkollü malzemenin temas etmesi ve birlikte karıştırılarak pişirilmesi uygun değildir. Helal sertifikalı et ürünleri bazı alkollü ürünler (şarap, bira vb.) ile birlikte pişirilmesi ya da marina edilmesi (bekletmek) İslami kurallara göre haramdır.

#### **8. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Kızartılması):**

Helal sertifikalı et ürünleri ve sebzelerin kızartma işlemlerinde kızartma yağının helal olmayan et ürünleri ile aynı yerde pişirilmesi uygun değildir. Helal sertifikalı et ürünlerinin ve sebzelerin farklı bir yağda diğer ürünlere temas ettirilmeden pişirilmesi gerekmektedir.



## **9. Basamak (Çorba ve Sulu Yemek vb. Helal Gıda Ürünlerine İlave Olarak Helal Olmayan Et ve Tavuk Suyu İlave Edilmemesi):**

Sebze ve tahıldan üretilen çorbaların birçoğuna lezzetlendirmek amacıyla et suyu tableti ya da daha önceden hazırlanmış et suyu ilave edilmektedir. Bununla birlikte sebze çorbaları kemikli et ile birlikte pişirilerek daha sonra kemikli etler çorbanın içerisinde çıkarılmaktadır. Sebze ve tahıldan üretilen çorbalara helal olmayan et ürünleri ilave edilmesi ve birlikte pişirilmesi helal koşulları için uygun değildir.

Sebze ve tahıldan üretilen çorbaların helal sertifikalı et suyu tableti ve kemikli etler ile pişirilmesi uygundur.

## **10. Basamak (Kahvaltılık Helal Gıda Ürünlerinin Ayrı Pişirilmesi):**

Kahvaltılık yumurta ve ekmek kızartma işlemlerinde mutlaka farklı tava ve ısıtma gereçleri kullanılmalıdır. Hamurlu ve sandviç gibi ürünlerin pişirilmesinde mutlaka farklı ısıtma mutfak gereçleri kullanılmalıdır. Helal olmayan et ürünlerin pişirildiği mutfak araç ve gereçleri üzerinde yumurta, ekmek, sebze ve diğer ürünler pişirilmesi kesinlikle doğru değildir. Ancak mecburi hallerde sabun/deterjan kullanılarak çok iyi yıkanmak sureti ile bunların kullanılması uygun olabilir. Diğer mutfak gereçlerinin de (kesici, tutucu, karıştırıcı, rende vb.) yine gerekli temizlikleri yapıldıktan sonra kullanılması gerekir.

## **11. Basamak (Helal Gıda için Mutfakta Bulunan Araç-Gereçlerin Temizliđi):**

Yemek hazırlıkları öncesi yiyeceklerin temas edebileceđi ve mutfakta kullanılan bütün gereçlerin gerekli temizlik işlemleri yapılmalıdır. Helal olmayan ürünlerde kullanılan mutfak araç-gereçlerinin, helal gıda ürünlerinde kullanılması kesinlikle uygun deđildir.

## **12. Basamak (Helal Gıda İçeceklerine Alkol İlave Edilmemesi):**

Bazı kültürlerde meyve sularına bazen az miktarda alkol ilave edilerek kokteyl şeklinde servisi yapılmaktadır. Görevlilere meyve sularına kesinlikle alkol ilave edilmemesi gerektiđi belirtilmelidir.

## **13. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Tüketiminde Kullanılan Gereçlerin Temizliđi):**

Servis yapılan tabak, çatal, kaşık, bardak ve diđer malzemelerin önceden temizlenerek helal olmayan ürünler ile temas etmesi engellenmelidir.



## DÜNYADA EN ÇOK TÜKETİLEN ET TÜRLERİ

Dünya genelinde en çok tüketilen et türleri aşağıda sıralanmıştır.

Et türlerine karkas parçalama, kesme, tuzlama, dumanlama, kurutma, doldurma, pişirme gibi işlem görmelerine bağlı olarak farklı şekilde isimlendirme yapılmaktadır. Hayvanlardan elde edilen etlerde büyük ve küçükbaş hayvanların ve kümes hayvanlarının helal kesim kurallarına göre kesilmeleri gerekmektedir.

Dünya genelinde yaygın olarak üretilen ve tüketilen kümes hayvanları, başta tavuk olmak üzere hindi, ördek, keklik, bıldırcın, güvercin, kaz ve deve kuşu gibi kanatlılardır, Türkiye'de daha çok tavuk ve hindi tercih edilmektedir. Ticari olarak işlenen tavuklar, genellikle et tavuğu çiftliklerinden veya yumurtlama dönemi bitmiş tavuklardan elde edilmektedir. Cinsiyeti, boyutu veya yaşı önemsenmeksizin İslami usullere göre kesilen kümes hayvanları helaldir (22;52).

- **Domuz (Pig, Pork, Swine, Boar, Hog, Grunter)**

Domuz eti, dünyadaki, en popüler et türlerinden biridir. Domuz eti İngilizcede pig, pork, swine, boar, hog ve grunter gibi farklı kelimeler ile kullanılmaktadır.

Bununla birlikte, domuz etinin pek çok farklı kesimi ve çeşitli et ürünleri vardır. Bu ürünlerin isimleri ülkelere göre de fark edebilmektedir. Ayrıca domuz eti veya yağının katkılındığı sığır eti ve tavuk eti ürünlerine de sıkça rastlanmaktadır, bunlar daha çok hamburger, köfte, sucuk, sosis ve salam türü ürünlerdir.

Aşağıda en çok kullanılan domuz etinden üretilen ürünler verilmiştir.

- Bacon (Domuz Pastırması)
- Ham (jambon)
- Hot dog (sosisli sandviç)
- Jamon (jamon)
- Prosciutta (Prosciutto)
- Salami (Salam)
- Sausage (Sosisler)



- **Sığır Eti (Beef)**

Kırmızı et denildiğinde ilk düşünölen sığır etidir. Hamburgerden antrikot bifteğine kadar pek çok farklı dana eti ve et ürünü bulunmaktadır.

Marketlerde bonfile (sirloin steak), dana kıyma (ground beef, minced meat), güveç et (stew meat), bonfile fileto (tenderloin filet), T-Kemikli biftek (T-Bone steak) ve antrikot filetosu (ribeye filet) gibi sığırın farklı karkas bölgelerinden alınan etlere görmüş olduğı işleme göre isimler verilmektedir.

Aşağıda en çok tüketilen diğeri et türleri verilmektedir.

- **Kuzu ve Koyun Eti (Lamb and Mutton)**, Hem kuzu hem de koyun eti, temel bir farkla çok benzer et türleridir;
- **Tavuk (Chicken)**, Sığır eti ve domuz etinin yanı sıra tavuk, popülerlik açısından "üç büyük" ten biridir.
- **Hindi (Turkey)**, Hindi, tavuktan başka bir beyaz et türüdür.
- **Geyik Eti (Venison)**, Geyik eti, bir geyiğinin etini ifade eder ve genel olarak daha az kullanılan bir et türüdür. Game meat adı altında farklı yaban hayvan etleri de bulunabilmektedir.
- **Ördek (Duck)**, Ördek, daha az popüler olan et türlerinden biridir.
- **Yaban Domuzu (Wild Boar, Wild Pig)**, Yaban domuzu, vahşi doğada yaşayan evcilleştirilmemiş bir domuzdur.
- **Bizon (Bison)**, Bison, besleyici ve çok yağsız bir kırmızı et türüdür.
- **Kaz (Goose)**, Kaz, 'beyaz et' bayrağı altında yer alan bir kümes hayvanı türüdür.
- **Tavşan (Rabbit)**, Tavşan, Avrupa'nın ve Amerika Birleşik Devletleri'nin (ve Çin'in) bazı bölgelerinde yaygın tüketilen bir et türüdür.
- **Sülün (Pheasant)**, Sülün, tavuksular takımında bulunan büyük bir kuş grubundaki kuşlara verilen genel addir.

Bunların dışında az da olsa, keçi (chevon), deve (camel), lama (Llama), kanguru gibi hayvan etleri de yurtdışında servis edilebilmektedir.

## SEYAHAT VE KONAKLAMA AŞAMASINDAN ÖNCE HELAL GIDA İLE İLGİLİ YAPILMASI GEREKENLER

- Yolculuk başlamadan önce uçak ve konaklama yapılacak otelden rezervasyon esnasında helal sertifikalı ürünler talep edilmelidir.
- Sunulan helal sertifikalı gıda maddelerinin mümkünse daha önceden güvenilirliği yapılmış helal sertifika belgelendirme kuruluşlarından alındığı teyit edilmelidir.
- Helal Sertifikaların güvenilirliği için smiic.org, hak.gov.tr ve gimdes.com vb. web sitelerinde bulunan iletişim e-mail ve telefonlarına ulaşılması önerilmektedir.
- Gidilen ülkenin Türk Büyükelçiliği ve Konsoloslukları ile iletişime geçilerek, şehir hakkında ve helal gıda ürünleri hizmeti yapan Türk restoranları ve diğer Müslüman ülke restoranları hakkında bilgi alınması tavsiye edilmektedir.
- Gerekli talepler yapıldıktan sonra konaklama otelinde sertifikalı ürünlerin nasıl pişirilmesi gerektiği, bu kitapta bulunan bilgilerden faydalanılarak bilgilendirme yapılmalıdır.
- Konaklama merkezinde gıdaların hazırlanması aşamasında bulunan aşçılara, helal ve haram kavramının ne olduğu, Müslümanlara domuz, leş, kan ve helal kesim olmayan hayvan etlerinin neden haram olduğu hakkında el rehberinde bulunan farklı dillere çevrilmiş kaynaklardan bilgi verilmesi önerilmektedir.
- Domuz, sığır ve kümes hayvanlarının pişirilme,



kesme ve korunma usullerine göre isimleri deęişebilmektedir. Yukarıda bulunan et türleri kısmından faydalanılarak tüketilmesine dikkat edilmesi önerilmektedir.

- Gayri Müslim ülkelerde etten elde edilmiş bazı ürünlere görmüş oldukları işleme göre farklı isimler verilmektedir. Örneğin; Türkiye'de sığır eti bazı işlemler gördükten sonra (kurutma, tuzlama, bekletme vb.) pastırma ismini almaktadır. Aynı şekilde özellikle domuz etinden elde edilen 'bacon' adı verilen ve bazı işlem görmüş pastırmalar da bulunmaktadır.
- Peynir, yoğurt ve süt ürünlerinde bazı helal olmayan jelatin ve enzimler kullanılmaktadır. Bu ürünlerin de mümkünse helal sertifikalı olmasına dikkat edilmelidir.
- Sebze, makarna, ekmeğ, pirinç, çorba gibi gıdaların pişirilmesinde herhangi bir helal olmayan ürünün ilave edilmemesine dikkat edilmelidir. Ürünlere lezzet vermesi amacıyla et ve tavuk suyu, domuz pastırmaları parçaları, küçük et parçaları, kıyma gibi ürünler ilave edilebilmektedir.





- Konaklama merkezi dışında yapılacak kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde helal sertifikalı ürünler bulunduran restoran, kafe vb. mekânlar tercih edilmelidir. İnternet ortamında bulunduğunuz lokasyona göre İngilizce "halal restaurants near me", Türkçe çevirisi "yakınımdaki helal restoranlar" ya da gidilen ülkenin kullandığı dile göre arama yapıldığında uygun helal sertifikalı mekânların listesi çoğunlukla çıkmaktadır.

Uçak vb. seyahatlerde, konaklama, restoran ve kafeterya alanlarında helal gıda talebi yapılmalıdır.

### ***Lütfen helal gıda sertifikalı ürün talebinde bulununuz!***

Helal konusunda gerekli müşteri taleplerimizi iletmediğimizde, bizlere hizmet sunan işletmeler gerekli tedbirleri almayacaklardır. Hizmet işletmeleri, müşteri taleplerine göre sunduğu hizmetleri çeşitlendirmektedir. Bulunulan taleplerin değerlendirilebilmesi için sürekli ve çok sayıda helal gıda talebinin iletilmesi işletme yönetimlerinin gerekli tedbirleri almalarını sağlayacaktır.





## SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Sağlıklı ve dinin gereği olan helal gıdaya erişmek evrensel bir hak olup, 2005 yılında UNESCO Genel konferansında kabul edilen İnsan Hakları Beyannamesi şu tanıma yer vermiştir: "Her insan yaşamını sürdürebilmek amacıyla yeterli miktar ve kalitede, kendi kültür ve inancına uygun, güvenli ve sağlıklı gıdaya ulaşma hakkına sahiptir" (32).

Uluslararası spor organizasyonlarında sporcularımızın ve milli takım üyelerinin helal gıda hassasiyeti nedeniyle ihtiyacı olan gıdaları rahatlıkla tüketemediği anlaşılmıştır. Dolayısıyla, gerekli gıdaları alamayan sporcuların performans ve motivasyonlarını olumsuz etkilediği belirlenmiştir. Helal Gıda El Kitabı'nda milli takım yöneticilerinin helal gıda erişimi konusunda nasıl hareket etmeleri gerektiği, helal gıda logosu, helal gıda sertifikalı ürünlerin, helal gıdaların nasıl hazırlanması gerektiği, helal olmayan gıdalar ile hazırlık aşamasında karıştırılmaması gibi konular kitap içerisinde açıklanmıştır. Bununla birlikte helal gıda ürünlerinin konaklama, kamp ve ulaşım gibi alanlarda ilgili yöneticilerden talep edilmesi gerektiği özellikle belirtilmiştir.

Bu çalışma, uluslararası spor organizasyonlarına katılan milli sporcu ve görevlilerin seyahat esnasında ve konaklama alanlarında helal gıda eksikliğinden kaynaklı sorunlarını çözebilmek ve helal gıda hakkında bilgilendirme yapmak amacıyla hazırlanmış TÜBİTAK destekli bir araştırma projesi çerçevesinde yazılmıştır. Ancak yapılan çalışma, sadece spor camiası için değil; helal gıda hassasiyeti olan bütün insanların hizmetine sunulmuştur.





**HALAL FOOD HANDBOOK**

**ENGLISH**

# TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION.....	39
WHAT IS HALAL?.....	40
WHAT IS HALAL FOOD IN ISLAM?.....	40
HALAL AND HARAM FOOD CONCEPTS.....	41
What is Halal Food?.....	41
What is Haram Food?.....	42
HOW SHOULD HALAL SLAUGHTER BE MADE?.....	42
Halal Slaughter of Poultry.....	43
FISH AND FISHERY PRODUCTS.....	44
MILK AND EGG.....	45
PLANT-BASED FOODS.....	45
HALAL FOOD CERTIFICATES.....	46
Halal Certified Products.....	46
Halal Food Logo.....	47
Halal Accreditation Institutions.....	48
FOOD ADDITIVES.....	48
Are Food Additives Halal or Haram?.....	48
Sources of Food Additives.....	49
IS KOSHER HALAL?.....	52
HALAL FOOD PREPARATION STAGES.....	53
Step 1 (Obtaining Halal Food Certified Product):.....	53

Step 2 (Storage of Halal Food Products): .....	54
Step 3 (Cleaning Knife and Cutting Board Used in the Preparation of Halal Food Products): .....	54
Step 4 (Hand and Body Cleaning During the Preparation of Halal Food Products): .....	55
Step 5 (Cleaning of Pans, Pots, etc., Equipment Used in Halal Food Products): ..	55
Step 6 (Cooking Halal Food Products): .....	55
Step 7 (No Alcoholic Products Contact with Halal Food Products and No Cooking Together): .....	55
Step 8 (Frying Halal Food Products): .....	55
Step 9 (No Addition of Non-Halal Meat and Chicken Broth to Halal Food Products such as Soup and Sauce etc.):.....	56
Step 10 (Separate Cooking of Halal Breakfast Food Products): .....	56
Step 11 (Cleaning of Kitchen Tools for Halal Food): .....	57
Step 12 (No Addition of Alcohol to Halal Food Drinks): .....	57
Step 13 (Cleaning of Equipment Used in Consumption of Halal Food Products):	57
MOST CONSUMED MEAT TYPES IN THE WORLD .....	58
WHAT TO DO ABOUT HALAL FOOD BEFORE TRAVEL AND ACCOMMODATION...	60
CONCLUSION AND EVALUATION .....	63
REFERENCES .....	156



## INTRODUCTION

With globalization around the world, due to the factors as travel, trade, international competitions, meetings and organizations, opportunities to work abroad, etc., human mobility between countries has increased even more recently. In particular, international sports activities are among the most frequent activities around the world according to various age categories.

National athletes trained in Turkey represent Turkey in official and private sports organizations held in Europe and the world in star, youth and senior categories. According to the type of sport, national athletes participate in many international sports tournaments held abroad. It is known that in these organizations, the athletes and the technical team face great problems related to nutrition, especially halal food.

People living in the world have different religions, sects and cultures. the characteristics of eating, drinking, behavior, culture, etc. are different from each other. There are often religious rules that draw the boundaries of these differences. The religion of Islam tells Muslims how to live within the circle of halal, in verses of the Qur'an and with the Sunnah of our Prophet Muhammad (saw).

Within the Organization of Islamic Cooperation (OIC), the Standards and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC) was established in 2010, and various technical committees, including representatives of member countries, published the halal food general guide, halal certification bodies, halal accreditation bodies and halal cosmetic standards that set out the necessary rules. These standards can be obtained from the web link (<https://www.smiic.org/en/project/24>).

In this study, a short halal food guide has been prepared in order to reduce the problems experienced by athletes, technical team, officials and other people participating in sports and other organizations abroad. With this guide, solutions to the problems encountered in international travels on halal food are presented.

## WHAT IS HALAL?

The word halal literally means permissible or legitimate (Islamic Catechism I of Presidency of Religious Affairs, 2021; 172).

Halal means that there is no religious objection in making or eating, released, allowed, legitimate (1).

The word halal is defined as "not contrary to the rules of religion, not forbidden religiously, anti-haram" (2). The Turkish Religious Foundation's Encyclopaedia of Islam (1998) also explained the concept of halal as "actions that are religiously free to do". The word, originally from Arabic, means "acceptable, permissible".

## WHAT IS HALAL FOOD IN ISLAM?

In many verses of the Qur'an, Allah (swt) calls out to humanity, believers, all prophets, and thus all humanity, and has ordered them to consume halal, pleasant, healthy and clean foods and to stay away from everything that is dirty, harmful, ugly and haram.

Some of these verses are as follows:

*"O people! Eat of the halal and clean things on earth. Do not follow the steps of the devil. Because he is an open enemy to you (Baqarah, 168).*

*O you who believe! Eat of the good and clean sustenance we have entrusted to you and give thanks to Allah (Baqarah, 172).*

*O Prophets, eat pure and halal foods. Do good and beneficial deeds. Because I know what you do (Muminun, 51).*

*Dead animals, blood, pork meat, animals slaughtered in the name of other than Allah, dead animals that have been strangled, shot, or rolled from above are forbidden to you (Maide, 3).*

*Do not eat from animals that have been slaughtered without Allah's name being mentioned on them. Undoubtedly, this is a great sin (Enam, 121).*

Along with the orders of the verses in the Quran, our Prophet Muhammad (saw) placed great emphasis on consuming halal food in his own life and showed all kinds of practices in his own life to avoid haram. Along with the verses of the Holy Quran, the Sunnah of the Prophet Muhammad (saw) has become a path and a guide for Muslims and people (3).



## HALAL AND HARAM FOOD CONCEPTS

### What is Halal Food?

According to the Qur'an, foods that are considered halal are reported as follows: Milk (provided that they are of cattle, sheep, camel, goat origin), honey, fish, non-poisonous plants, fresh fruits and vegetables, dried pulses, shelled seeds (nuts, peanuts, walnuts), meat and products (from cattle, sheep, camel, non-prey birds, fish, goat, horse) (4;5).

Meat and by-products (gelatine and various enzymes) from cattle, sheep, goats, deer, chicken, ducks, geese, game animals (other than pork) are considered halal if they subjected to halal slaughter (6;7).

Halal food should not contain any element that is considered forbidden (haram) according to Islamic rules. Halal food must be prepared, processed, packaged, transported and stored in places or equipment free from prohibited elements according to Islamic rules.

Halal food should not come into direct contact with any food produced outside of these situations during preparation, processing, transportation and storage (8).

Halal food means that the food products we consume are prepared and presented exactly according to Islamic rules in the process from the farm and field, which is the first source, to our table. Halal food is the expression of compliance with Islamic rules of raw materials, processing aids, components, additives, processing methods, operating conditions and packaging of food products of vegetable, animal, chemical or microbial origin. (9;10;11;12;13;14).

It is defined as "the product that does not contain any prohibited elements according to Islamic rules, is prepared - processed - transported and stored in places or devices free from these elements, and is not in direct contact with any food produced outside of these conditions during the preparation, processing, transportation and storage stages" (3 ;15). It also means harmless in terms of hygiene and health.

In order to offer animal products as halal for Muslim consumption, it is important in terms of halalness to comply with the fiqh rules, hygiene and cleaning conditions at every stages from the feeding of the animals until to reach the consumer's table (16;4;7;17).

## **What is Haram Food?**

Food items that are considered haram according the Qur'an and the Prophet Muhammad (saw) are reported as follows: Pork and its by-products, blood, carnivorous animals (such as felines, canidae), meat and by-products of all reptiles, all insects, meat of dead animals, carrion, meat of animals slaughtered in the name of someone other than Allah, meat of halal animals that have not been slaughtered under appropriate conditions, and alcoholic products (6;7). In summary, there are pork, pork products, animals that have died before slaughter, animals that are not slaughtered properly and without the name of Allah being mentioned, blood and blood products, alcohol, carnivorous animals, birds of prey, and those without external ears (snakes, reptiles, worms, insects) (Islamic Catechism I of Presidency of Religious Affairs, 2021, 190).

However, the haram element, which means "illegal" and "prohibited", is the consumption of alcohol, pork, blood and carrion (meat from dead animal) (Islamic Catechism II of Presidency of Religious Affairs, 2021, 31-41).

With the authority given by Allah, our Prophet Muhammad (saw) forbade the eating of clawed-prey birds with molar teeth, animals that eat dirty things, and insects, which are disgusting, etc. (Bukhari, Zebaih, 29; Muslim Sayd, 12-16; 18; 19). Thus, the consumption of land animals such as cats, dogs, monkeys, hedgehogs and of wild animals such as lions, tigers, wolves, hyenas, and foxes are also prohibited in Islam. In addition, consumption of animals that are considered unclean such as frogs, scorpions, snakes, mice, as well as consumption of all kinds of insects other than grasshoppers, such as insects, flies and ticks, which do not have mite blood or cause disgust, is also within the scope of the ban (20;18;21).

In addition to the meat of animals that were not slaughtered in the name of Allah, carrion, blood and pork, the meat of animals that were strangled or died after being hit, and the meat of animals that were cut into pieces by birds of prey or that died by being horned are also forbidden in verses in the Qur'an itself (22;20).

## **HOW SHOULD HALAL SLAUGHTER BE MADE?**

In order for an animal whose meat is halal to be slaughtered in accordance with the religion of Islam, the trachea, oesophagus and two veins on the side of the animal must be cut. Before performing the slaughter, a sharp knife should be prepared so as not to hurt the animal, the animal should be tilted towards the qibla if possible, the basmala (reciting the name of Allah) should be said, and its blood should be drained thoroughly (23).

In the slaughter process of an animal whose meat is halal according to Islamic rules, first of all, the slaughterer of the animal must be a Muslim and sane, the animal must be slaughtered in the name of Allah (the basmala must be said), that is, the knife must be driven by saying "Bismillahi Allahu Akbar" while slaughtering the animal. The trachea, oesophagus and the two veins next to them under the chin of animal must be cut, and the blood of the animal must totally be drained. The bled animal can be skinned on the ground or suspended (24).

The conditions required for the animals before the halal slaughter should include the following conditions: Indonesia (MUI HAS 23103, 2012), Malaysia (AD 1500: 2009), and the Islamic Food and Nutrition Council (22).

1. The animal must be halal, sound and alive at the time of slaughter; The animal should not be stunned before the slaughter, and if necessary, such pre-slaughter treatments must not kill the animal.
2. During the slaughter of each animal, the name and glory of Allah (Basmala in Islam) must be uttered by the slaughterer.
3. The butcher should try to slaughter the animal with one stroke swiftly, using a very sharp knife.
4. The slaughter should be done from the front, under the chin, not from the back (not towards the back).
5. During slaughter, the head should not be severed immediately from the neck, and it should be waited for the blood to flow completely.
6. Skinning is not allowed before the animal is completely dead.



## Halal Slaughter of Poultry

Industrial production system takes place in the production of poultry, especially chicken meat. During the slaughtering phase of the animals, using the belt system, rapid slaughtering and removal of the feathers of the animals is carried out by passing through hot water (52 to 54 °C) vessels. Mostly, keeping animals in hot cauldrons with blood flowing from their necks

after slaughter and without cleaning their internal organs raises the issue of hygiene. For this reason, in Turkey and in some countries recently, feather plucking is done by spraying steam or applying warm water on animals. It is stated that this process is more appropriated in terms of religion and hygiene (25;26).

In order for meat products obtained from the slaughter of poultry to be halal and healthy, particular attention should be paid to the following conditions:

1. The poultry to be slaughtered must be from poultry / birds accepted as halal by the religion of Islam,
2. It is important in terms of humane and halal slaughter that the animal is not frightened, stressed, and fluttered before slaughter.
3. The slaughterer must be a sane Muslim, and must recite tesmiye (remembering the name of Allah) during slaughter,
4. If possible, not performing electrical application and stunning etc. before slaughtering,
5. The slaughter should be made from the throat with a sharp knife (the jugular vein, veins of the neck, trachea and oesophagus are cut before the knife reaches the bone in the larynx), the head should not be cut off and sufficient time should be given for the blood to flow on its own.
6. After the slaughter, the feathers should be plucked dry, if possible or by spraying steam or applying warm water on animals. Again during the removal of internal organs, contamination of the carcasses should be prevented from the external dirt and body wastes as much as possible (25).



## **FISH AND FISHERY PRODUCTS**

Fish and fishery products: There are differences by denomination in terms of acceptability of fish and seafood products. Eating fish with scales is considered halal for all Muslims. However, there are different opinions on seafood such as molluscs and crustaceans (27).

While Islamic scholars agree that fish with scales are halal, some scholars argue that sea creatures without scales are makrooh or makrūh (is a disliked or offensive act). Fish with scales

and fins, such as carp, tuna, sea bass, haddock, mackerel, salmon and sole, are halal in all denominations. Sea creatures such as catfish, eel, whale and swordfish, which have fins but cannot be removed from scales, were also accepted by the majority of Muslims.

Fish should also be treated humanely and allowed to die naturally after they are removed from the water. Again, processes such as skinning, shredding, frying and boiling should not be applied to them while they are alive. In contrast to land animals, sea animals that died spontaneously were allowed to be consumed. However, it should not show any signs of deterioration and decay (28).

## **MILK AND EGG**

Milk and egg: These products are halal as long as they are obtained from halal animals. There are several products made from milk and eggs. Cheese, butter and cream can be made from milk. It is appropriate that the enzymes (e.g., rennin) used in the production of most cheeses are of microbial or vegetable origin, or they are obtained from the stomach (shir) of halal slaughtered animals (29;30).

Milk, which is loved and consumed by everyone, is halal only when it is obtained from the halal animals. Milk is also the raw material of products such as cheese, butter, yoghurt and cream. However, enzymes used for cheese and yoghurt production are halal if they are obtained from halal animals and slaughtered with Islamic methods or by biotechnological methods (26).

Ice cream and frozen desserts are complex food systems that contain many food components. The gelatine, emulsifier and flavours used in these products are also critical in terms of halalness. For example, since the natural flavours such as vanilla used in these products contain a certain amount of alcohol, 0.2-0.5% alcohol can be found in the final product even when diluted. For a product to be halal, there should be no added alcohol or its ratio should be less than 0.1% (26;31).

## **PLANT-BASED FOODS**

Plant-based foods are generally halal and there is no harm in consuming them. However, herbal foods that are considered haram are poisonous, lethal, narcotic, disease-causing and adversely affecting human health. When the harmful parts of the plants are separated from the harmless parts, it is permissible to consume the remaining parts. In addition, beverages obtained after the fermentation process using plant sources such as grapes, dates, honey and seeds are not halal because they can cause intoxication (22;32).

# HALAL FOOD CERTIFICATES

## Halal Certified Products

Halal certificate is a document that is given or should be given by a certification body that is accredited, impartial, reliable and has laboratories and personnel that can test and analyse the product to show that companies are producing according to predetermined halal standards.

Halal certification basically aims at 3 things:

1. Meeting the demands of consumers with halal food sensitivity,
2. Determining the conformity of foods to halal, hygienic and health conditions,
3. Acceptance of products in international trade and ensuring cooperation between Islamic countries (33).

Due to the increasing concerns of the consumers about the contents of the substances used in food products, some manufacturers use the expressions "There is no lard or pork in our products" for their products, or applications are made with the line drawn on the picture of pork, as shown in the picture below (Picture 1).



**Picture 1.** Pork products free logo and Alcohol-free logo.

Unfortunately, such information is considered halal by some consumers. The absence of pork products in the content of the products does not mean that the product is halal. Products should have been certified by well-known halal accredited organizations, and that have the halal logo on the package should be preferred (34).

For example, the words 'does not contain pork products' or 'no alcohol' written on the packaging unfortunately do not guarantee that the product meets the halal principles. Having such a phrase is not enough for that product to be halal! In order for this food to be qualified as halal, it must also be approved by reliable institutions that it is not harmful to health, is produced according to hygienic conditions and does not contain any haram products or additives (3;35).

## Halal Food Logo

It is the process of printing the halal logo on the product after the halal certification process of the products. Different halal logos are used in every country in the world. There are many organizations that carry out halal certification processes. Each establishment has its own unique halal logo.

In general, it is written in the logos using the crescent symbol, the halal script in Arabic and the Halal in English. It is seen that Turkish helal and English halal words are sometimes used together in products to be sold domestically (36).

Since many halal certification and logos are used around the world, it is recommended to use products with logos of halal certification of well-known institutions and that have gained corporate identity. Unfortunately, there is no singular halal standard or halal logo accepted worldwide (37,38;39;53).

After a product has received the halal certificate, the halal logo can be used on the packaging of the related product. The logos used (Picture 2) may differ according to the institution and country where the certificate is obtained (40).



**Picture 2.** Some examples of halal logos used around the world.

## **Halal Accreditation Institutions**

Halal accreditation is defined as the evaluation of organizations operating in the field of halal conformity assessment and issuing halal certificates according to national and international standards, approval of their qualifications, auditing and monitoring at regular intervals (41).

The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, whose short name is SMIIIC, is an organization established in 2010 for the harmonization of standards among Islamic Countries (42). As an institute that develops the necessary mechanisms for Islamic Cooperation Organization (OIC) countries, the Institute of Standards and Metrology of Islamic Countries (SMIIIC) aims to create new standards in Member States and to remove technical barriers to trade and therefore increase trade between them.

The organization has technical committees, including food, pharmaceuticals, cosmetics, tourism and related services, agricultural products, transportation-logistics, leather, textiles and related products, halal supply chain and halal management system. These technical committees, which include representatives of member countries, have published the halal food general guide, halal certification bodies, halal accreditation bodies and halal cosmetic standards that set out the necessary rules (42).

Turkish Standards Institute has been making Halal Conformity Certification according to TS OIC/SMIIIC 1: 2011 Halal Food General Guide standard published by Islamic Countries Institute of Standardization and Metrology (SMIIIC) since 14 July 2011 (43;44).

In addition, the Halal Accreditation Agency (HAK) was established in Turkey in 2019 according to the law numbered 7161. HAK is the only authorized institution established to accredit halal conformity assessment bodies in Turkey (41). The evaluation, inspection, approval and monitoring processes that organizations requesting halal accreditation from HAK will be subject to, are carried out in line with OIC/SMIIIC standards and other ISO standards referred to in these standards (41).

## **FOOD ADDITIVES**

### **Are Food Additives Halal or Haram?**

Food additives are commonly defined as: "Substances that are not normally consumed alone or used as typical nutritional components, not nutritious on its own and are knowingly and directly or indirectly added to the product or by-product to obtain an element of food for technological purposes or to obtain the expected result during the production, processing,



preparation, packaging, transportation and storage of the food" (53;45).

Gelatine is one of the most commonly used food additives that is discussed whether it is halal or not. Gelatine is a semi-transparent, colourless, easily broken, tasteless solid protein obtained from connective tissues of animal skin, bone, etc. In fact, in recent years, the obligation to use the E code has been abolished, since this product is directly accepted as food (46).

Another group of food additives that affect the halalness of the product is enzymes. Enzymes used for various purposes such as extending the shelf life of products and obtaining the desired texture, structure and components were previously obtained from plant or animal sources, but nowadays mostly enzymes of microbial origin are used (22).

Another group of additives most commonly used in foods is emulsifiers. Emulsifiers, which are also effective in obtaining a homogeneous appearance of food, are generally of vegetable origin. (47).

## **Sources of Food Additives**

### I. Animal Origin

- Land Animals
- Sea animals

### II. Herbal Origin

### III. Microbial Origin

### IV. Synthetic (artificial) Origins (8;45).

It is forbidden to consume products of pork origin (hair, skin, bone, fat, enzyme etc.), blood, animals not slaughtered in the name of Allah and their products, and additives obtained from intoxicating alcoholic beverages such as wine, or mixed with them in certain proportions, which are forbidden by our religion Islam (20;48).

Some critical additives that are questionable in terms of halalness and health and that are widely used in foods are as follows: gelatine, animal origin enzyme, carmine, shellac, nitrites, nitrates, monoglycerides and diglycerides, synthetic antioxidants such as BHA and BHT, and flavour enhancers such as mono sodium glutamate (MSG) (32).

Food additives can be classified as follows according to their intended use or function: colorants, preservatives, antioxidants, flavourings, emulsifiers, gelling agents, thickeners, carriers, humectants, anticaking or caking agents, bulking agents, leavening agents, stabilizers, acidity regulators, metal binders, flavour enhancers, propellants and packaging gases, brighteners, foaming agents or inhibitors, modified starches etc. (8).

Additives used in foods are coded and numbered according to an international system in order to provide a standard in their use. E-numbers, which determine the approval of the community, have been given to the substances that are examined by the European Community Scientific Committee and are considered safe for use as food additives (Tables 1 and 2) (8;45).

**Table 3.** Food Additives with E-Code

<b>E- Codes for Food Additives Groups</b>	<b>E- Codes for Food Additives Groups</b>
E-100- E-199	Colorants (Food Dyes)
E-200- E-299	Preservatives, Antimicrobials (Preservatives)
E-300-E-399	Antioxidants, Phosphates (Antioxidants, Phosphates, and complexing agents)
E-400-E-499	Thickeners, Emulsifiers, Stabilizers, Humidifiers (Thickeners, Gelling agents, Phosphates, Humectants, Emulsifiers)
E-500-E-599	Thinners, Salts (Salts and related compounds)
E-600-E-699	Flavour enhancers (Flavour enhancers)
E-700-E-799	Antibiotics
E-900-E-999	Sweeteners, Surface Coating Agents, Gases
E-1000-E-1399	Miscellaneous additives
E-1400-E-1499	Modified Starch (Starch derivatives)

**Table 4.** *Some Other Food Additives Considered Suspicious*

<b>Food Additive</b>	<b>Purpose of usage</b>	<b>Status</b>
Albumin	Protein enrichment, oil-water binding	Suspicious a
Synthetic Dyes and flavours (Artificial color/flavour)	Colorant-flavouring	Suspicious a,b
Calcium sterol lactate (Calcium stearoyl lactylate)	Emulsifier	Suspicious a
Enzymes	For various purposes	Suspicious c
Gelatine	Gelling agent	Suspicious d
Glutamic acid	Flavour enhancer	Suspicious a
Glycerine	Moisturizing, emollient	Suspicious a
Glyceryl monolaurate)	Emulsifier	Suspicious a
Rennet	For fermenting the cheese	Suspicious c
Shortening	Animal fats and vegetable oils	Suspicious a
Stearic acid	Emulsifier humectant	Suspicious a
Animal fat (Tallow)	Animal fats	Suspicious a
Vanilla (Vanilla)	Taste-aroma	Suspicious b
Vanillin	Taste-aroma	Suspicious a
Whey protein (Whey)	Source of lactose and whey	Suspicious c

a May contain a substance of animal origin or derived from animals.

b May contain alcohol, which is haram.

c Rennet and other enzymes may be obtained from pork or some halal animals that are not slaughtered according to Islamic methods. Whey powder (whey) can come from suspicious rennet or enzyme-produced cheeses.

d May have been obtained from pig. If gelatine is obtained from fish or produced from animals slaughtered by Islamic methods, it is halal (45).

## IS KOSHER HALAL?

**Kosher** or kasher foods (Hebrew: ; pronounced kasher by Sephardic Jews, **kosher** by Ashkenazi Jews) are products that are religiously safe to eat and use, according to Judaism. Kosher in Hebrew means clean, proper or permissible, meeting the rules and standards required by the Jewish faith.

Kosher certification is a certification system that identifies goods manufactured in accordance with the Jewish religion. If the materials, tools and content used in the production of the inspected product comply with the determined rules, kosher (kasher) certificate is given to the goods manufactured in the enterprise by the rabbis (49).

According to the Old Testament, ruminant and ungulate animals (cattle, sheep, goat, deer, gazelle, etc.) are considered kosher, that is halal. In Judaism, pork, camel and rabbit meat and the products obtained from them, consumption of milk and meat or meat and fish together, birds (birds other than the 24 birds mentioned in the Torah), generally birds of prey are within the scope of haram or prohibited. Jews eat only the front (front legs and thorax) of kosher animals and usually do not accept the hindquarters of the animal as kosher. In addition, after an animal that is considered kosher is slaughtered, and it must be salted within 72 hours to remove the blood residues in the meat. In Judaism, it is strictly forbidden to eat carrion, blood and some essential oils (27).

Wine is forbidden in Jews if it is produced by foreigners or prepared to be presented to idols, otherwise there is no objection to its daily consumption (50).

**It should be noted that not all kosher products are Islamic, because Jews sometimes marinate or cook the meat with wine.**

In the slaughter process of the animal whose meat is halal according to Islamic rules, first of all, **the slaughterer must be a Muslim, the animal must be slaughtered in the name of Allah, the basmala must be said, the knife must be used by saying "Bismillahi Allahu Akbar" while the animal is slaughtered**, the knife must cut the trachea, the oesophagus and the two veins on the side, and the blood must be shed before dehidng (24).

**Kosher meat products are not halal due to the above-mentioned conditions. It is recommended not to be used unless absolutely necessary.**

Halal dietary laws determine which foods are legal or permitted for Muslims, while kosher diet laws determine which foods are suitable for consumption by Jewish consumers who abide by these laws (27).

The ability to eat what the People of the Book slaughter is a license and convenience granted to Muslims by Allah. Muslims, who have difficulty in finding halal food in the country they live in, have turned to kosher food due to this permission and a necessity.

On the other hand, there are some who oppose the idea that the meat slaughtered by the People of the Book can be eaten because it is a "wrong strategy that will make Muslims feel complacent, and that will put them under the control of non-Muslims in Islamic countries, especially in the field of food". In conclusion, considering that the kosher in Judaism does not exactly match the "halal-haram" idea of Islam, we think that Muslims should not "confuse halal with kosher", just as Jews "do not mix meat with milk" (51).

## HALAL FOOD PREPARATION STAGES

During the preparation of halal food, meat, vegetables and fruits, it is necessary not to come into contact with non-halal meat and other foods, and not to use the same cutting board and knife.

### Step 1 (Obtaining Halal Food Certified Product):

This stage begins with the purchase of halal certified meat products. Institutions that give reliable halal certificate should be preferred in Halal Certified Products. When there is any doubt about the halal certificate on the products, it is recommended to get the necessary information from the relevant personnel.



## **Step 2 (Storage of Halal Food Products):**

Storage of halal certified meat products together with pork and other products from pork and meat products from other animals that are not halal slaughter is not suitable for halal conditions. Storage of halal certified meat products in another freezer is suitable for halal conditions.



## **Step 3 (Cleaning Knife and Cutting Board Used in the Preparation of Halal Food Products):**

During the preparation of halal meat products, a previously cleaned knife and cutting board should be used. Halal certified meat products should not come into contact with meat products that do not comply with other halal conditions. Halal foods should not come into contact with the dishes that are not halal or other suspected foods. These containers (trays, pots, pans, plates, grills, skewers, etc.) should be used after being thoroughly washed if needed.



#### **Step 4 (Hand and Body Cleaning During the Preparation of Halal Food Products):**

Before cutting halal certified meat products, gloves should be changed and hands should be washed.



#### **Step 5 (Cleaning of Pans, Pots, etc., Equipment Used in Halal Food Products):**

Before cooking halal certified meat products, the necessary cleaning of the pans, pots, plates, etc., should be done.

#### **Step 6 (Cooking Halal Food Products):**

Halal certified meat products must be cooked on a previously cleaned grill and separately from other meats. When cooked together with other non-halal meats, the fats of meat products mix with each other.

#### **Step 7 (No Alcoholic Products Contact with Halal Food Products and No Cooking Together):**

It is not suitable for halal certified meat products to come into contact with any alcoholic materials and to cook by mixing them together. According to Islamic rules, it is forbidden to cook or marinate halal certified meat products together with some alcoholic products (wine, beer, etc.).

#### **Step 8 (Frying Halal Food Products):**

In the frying process of halal certified meat products and vegetables, it is not suitable to cook frying oil in the same place with non-halal meat products. Halal certified meat products and vegetables should be cooked in a different oil without contacting other products.



### **Step 9 (No Addition of Non-Halal Meat and Chicken Broth to Halal Food Products such as Soup and Sauce etc.):**

Broth tablets or pre-prepared broth are added to flavour most soups made from vegetables and grains. In addition, vegetable soups are cooked together with meat with bones and then meat with bones is taken out of the soup. Adding non-halal meat products to soups made from vegetables and grains and cooking them together is not suitable for halal conditions.

It is appropriate to cook soups made from vegetables and grains with halal certified broth tablets and meat with bones.

### **Step 10 (Separate Cooking of Halal Breakfast Food Products):**

Different pans and heating utensils must be used in frying eggs and bread for breakfast. Different heating utensils must be used for cooking products such as dough and sandwiches. It is absolutely not correct to cook eggs, bread, vegetables and other products on the kitchen tools and utensils where non-halal meat products are cooked and not washed thoroughly. However, in obligatory cases, it may be appropriate to use them by washing them very well using soap/detergent. Other kitchen utensils (cutter, holder, mixer, grater, etc.) should also be used after necessary cleaning.



### **Step 11 (Cleaning of Kitchen Tools for Halal Food):**

Before meal preparations, necessary cleaning processes should be carried out for all the utensils used in the kitchen that the food may come into contact with. Kitchen utensils used in non-halal products are definitely not suitable for use in halal food products.

### **Step 12 (No Addition of Alcohol to Halal Food Drinks):**

In some cultures, even fruit juices are served in the form of cocktails, sometimes by adding a small amount of alcohol. It should be stated to the staff that no alcohol should be added to fruit juices.

### **Step 13 (Cleaning of Equipment Used in Consumption of Halal Food Products):**

Plates, forks, spoons, glasses and other materials served should be cleaned beforehand and contact with non-halal products should be prevented.



# MOST CONSUMED MEAT TYPES IN THE WORLD

The mostly consumed meat types in the world are listed below.

Meat types are named differently depending on whether they are processed such as carcass shredding, marinading, cutting, salting, smoking, drying, stuffing, and cooking. In meat obtained from animals, large and small cattle and poultry must be slaughtered according to halal slaughter rules.

Poultry, which is widely produced and consumed throughout the world, is primarily chicken, but also poultry such as turkey, duck, partridge, quail, pigeon, goose and ostrich. Chicken and turkey are mostly preferred in Turkey. Commercially processed chickens are usually obtained from broiler farms or from laying hens. Regardless of gender, size or age, poultry slaughtered according to Islamic methods is halal (22:52).

- **Pork (Pig, Pork, Swine, Boar, Hog, Grunter)**

Pork is one of the most popular types of meat consumed around the world. Pork is used in English with different words such as pig, pork, swine, boar, hog and grunter.

However, there are many different cuts of pork and a variety of meat products. The names of these products may differ from country to country. In addition, beef and chicken meat products with added pork or fat are also frequently encountered, these are mostly hamburger, meatballs, sausage, sausage and salami type products.

The most commonly used pork products are given below.

- Bacon
- Ham
- Hot dogs
- Jamon (Jambon)
- Prosciutto (Prosciutto)
- Salami
- Sausages



- **Beef**

Beef is the first meat that comes to mind when it comes to red meat. Many different veal and meat products, from hamburgers to ribeye steaks.

In the markets, names are given to the meats taken from different carcass regions according to the process it has undergone, such as sirloin steak, ground beef, minced meat, stew meat, tenderloin filet, T-Bone steak and ribeye filet.

Other types of meat most consumed are given below.

- **Lamb and Mutton**, both lamb and mutton are very similar types of meat with one key difference; just age of the animal is different.
- **Chicken**, besides beef and pork, chicken is one of the "big three" in popularity.
- **Turkey**, Turkey is another type of white meat, other than chicken.
- **Venison**, Venison refers to the meat of a deer and is a less common type of meat in general. Different wild animal meats can also be found under the name of game meat.
- **Duck**, Duck is one of the less popular types of meat.
- **Wild Boar, Wild Pig**, A wild boar is an untamed pig that lives in the wild.
- **Bison**, Bison is a nutritious and very lean type of red meat.
- **Goose**, Goose is a type of poultry that falls under the 'white meat' banner.
- **Rabbit**, Rabbit is a type of meat widely consumed in parts of Europe and the United States (and China).
- **Pheasant**, Pheasant is the general name given to birds in a large group of birds in the Galliformes order.

In addition to these, animal meats such as chevon, camel, lama, kangaroo can also be served abroad.

## WHAT TO DO ABOUT HALAL FOOD BEFORE TRAVEL AND ACCOMMODATION

- Products with halal certificate must be requested even at the time of booking from the flight and hotel accommodation before starting of the journey.
- If possible, it should be confirmed that the halal certified foodstuffs presented are obtained from previously trusted halal certification bodies.
- For the reliability of Halal Certificates, it is recommended to reach the contact e-mails and telephones on [smiic.org](mailto:smiic.org), [hak.gov.tr](http://hak.gov.tr) and/or [Gimdes gimdes.com](http://Gimdes.gimdes.com) websites.
- It is recommended to contact the Turkish Embassy and Consulates of the destination country to get information about the city and about Turkish restaurants serving halal food products and other Muslim restaurants.
- After the necessary requests are made, information should be provided on how to cook certified products in the accommodation hotel, using the information in this booklet.
- It is recommended to inform the cooks, who are in the stage of preparing the food in the accommodation center, about what the concept of halal and haram is, and why pork, carrion, blood and why non halal meat is haram for Muslims, from the sources translated into different languages in the guidebook.
- The names of pork, cattle and poultry may change according to the cooking, slaughtering and preservation methods. It is recommended



to be careful by making use of the meat types that given in a section above.

- In non-Muslim countries, some products obtained from meat are given different names according to the process they have undergone. For example, in Turkey, after undergoing some processes (drying, salting, drying-holding, etc.), beef takes the name pastrami. In the same way, there are some processed pastramis called bacon, which is obtained especially from pork.
- Some non-halal gelatine and enzymes are used in cheese, yoghurt and dairy products. It should be noted that these products should also be halal certified, if possible.
- Care should be taken not to add any non-halal products in the cooking of foods such as vegetables, pasta, bread, rice, and soup. In order to add flavour to the products, products such as meat and chicken broth, pieces of bacon, small pieces of meat can be added.



- For breakfast, lunch and dinner outside the accommodation center, restaurants, cafes, etc. places with Halal Certified Products should be preferred. According to your location on the internet, the English translation of "halal restaurants near me" into Turkish "yakınımdaki helal restoranlar" is written or when a search is made according to the language used by the country of destination, the list of suitable halal certified places is mostly displayed.

Halal food requests should be made in the areas of accommodation, restaurants and cafeterias, such as plane, train and bus travel.

***Please request halal food certified products!***

When we do not convey our personal demands on halal, the businesses that provide services to us will not take the necessary measures. Service companies diversify their services according to their customer demands. In order to evaluate the demands made, continuous and large number of halal food requests will be sent to the business managements to take the necessary measures.





## CONCLUSION AND EVALUATION

Access to healthy and halal food, which is a requirement of religion of Islam, is a universal right, and the Declaration of Human Rights, adopted at the UNESCO General Conference in 2005, includes the following definition: "Every person has the right to access safe and healthy food in sufficient quantity and quality, in accordance with his/her own culture and belief, in order to sustain his/her life" (32).

Despite the increasing demand for halal food, it is known that today's work ethic has deteriorated, the fear of Allah and the sense of religion have weakened, and people do not show the necessary sensitivity in earning and consuming halal food, so we should be aware of that the incidences of imitation and adulteration are increasing globally. Furthermore, Halal Food Logo or labels are used to show that these products are produced according to Islamic methods, but unfortunately not every food item with a halal logo on it may be halal. Therefore, consumers should be more meticulous, careful and sceptical about their halal food and beverages and question the reliability of the product's certificate (26,31).







**MANUEL  
ALIMENTAIRE HALAL  
FRANÇAIS**

# CONTENU

INTRODUCTION.....	69
C'EST QUOI HALAL ? .....	70
QU'EST-CE QUE LA NOURRITURE HALAL EN ISLAM ? .....	70
CONCEPTS ALIMENTAIRES HALAL ET HARAM.....	71
Qu'est-ce que la nourriture halal ?.....	71
Qu'est-ce que la nourriture Haram ? .....	72
COMMENT FAIRE L'ABATTAGE D'ANIMAUX HALAL ? .....	72
Abattage halal de volaille.....	73
POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE.....	74
LAIT ET ŒUF .....	75
ALIMENTS À BASE DE PLANTES.....	75
CERTIFICATS ALIMENTAIRES HALAL .....	76
Produits certifiés Halal.....	76
Logo de la nourriture halal.....	77
Institutions d'accréditation halal.....	78
ADDITIFS ALIMENTAIRES .....	78
Les additifs alimentaires sont-ils Halal ou Haram ?.....	78
Sources d'additifs alimentaires.....	79
EST-CE QUE CACHER EST HALAL ? .....	82
ÉTAPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS HALAL.....	83
Étape 1 (Obtention d'un produit certifié alimentaire halal) : .....	83
Étape 2 (Stockage des produits alimentaires halal) : .....	84

Étape 3 (Nettoyage du couteau et de la planche à découper utilisés dans la préparation des produits alimentaires halal) : .....	84
Étape 4 (Nettoyage des mains et du corps pendant la préparation des produits alimentaires halal) : .....	85
Étape 5 (Nettoyage des casseroles, marmites, etc., équipement utilisé dans les produits alimentaires halal) : .....	85
Étape 6 (Cuisson des produits alimentaires halal) : .....	85
Étape 7 (Non-contact de produits alcoolisés avec des produits alimentaires halal et non-cuisson ensemble) : .....	85
Étape 8 (Friture de produits alimentaires halal) : .....	85
Étape 9 (Pas d'ajout de bouillon de viande et de poulet non halal aux produits alimentaires halal tels que la soupe et la sauce, etc.) : .....	86
Étape 10 (Cuisson séparée des produits alimentaires halal pour le petit-déjeuner) : .....	86
Étape 11 (Nettoyage des ustensiles de cuisine pour les aliments halal) : .....	87
Étape 12 (Aucun ajout d'alcool aux boissons alimentaires halal) : .....	87
Étape 13 (Nettoyage des équipements utilisés dans la consommation de produits alimentaires halal) : .....	87
TYPES DE VIANDE LES PLUS CONSOMMÉS AU MONDE.....	88
QUOI FAIRE À PROPOS DE LA NOURRITURE HALAL AVANT LE VOYAGE ET L'HÉBERGEMENT.....	90
CONCLUSION ET ÉVALUATION.....	93
RÉFÉRENCES .....	156



## INTRODUCTION

Avec la mondialisation à travers le monde, en raison des facteurs tels que les voyages, le commerce, les compétitions, les réunions et les organisations internationales, les opportunités de travailler à l'étranger, etc., la mobilité humaine entre les pays a augmenté encore plus récemment. En particulier, les activités sportives internationales figurent parmi les activités les plus fréquentes dans le monde selon différentes catégories d'âge.

Les athlètes nationaux formés en Turquie représentent la Turquie dans les organisations sportives officielles et privées organisées en Europe et dans le monde dans les catégories étoiles, jeunes et seniors. Selon le type de sport, les athlètes nationaux participent à de nombreux tournois sportifs internationaux organisés à l'étranger. On sait que dans ces organisations, les athlètes et l'équipe technique font face à de gros problèmes liés à la nutrition, notamment à l'alimentation halal.

Les gens vivant dans le monde ont des religions, des sectes et des cultures différentes. Selon la situation géographique de chaque pays, les caractéristiques de l'alimentation, de la boisson, du comportement, de la culture, etc. sont différentes les unes des autres. Il existe souvent des règles religieuses qui tracent les limites de ces différences. La religion de l'islam dit aux musulmans comment vivre dans le cercle du halal, dans les versets du Coran et avec les sunnahs de notre Prophète Muhammad (saw).

Au sein de l'Organisation de la coopération islamique (OCI), l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (INMPI) a été créé en 2010, et divers comités techniques, comprenant des représentants des pays membres, ont publié le guide général des aliments halal, les organismes de certification halal, l'accréditation halal organismes et normes cosmétiques halal qui fixent les règles nécessaires. Ces normes peuvent être obtenues à partir du lien Web (<https://www.smiic.org/en/project/24>).

Dans cette étude, un petit guide alimentaire halal a été préparé afin de réduire les problèmes rencontrés par les athlètes, l'équipe technique, les officiels et les autres personnes participant à des sports et autres organisations à l'étranger. Avec ce guide, des solutions aux problèmes rencontrés dans les voyages internationaux sur la nourriture halal sont présentées.

## C'EST QUOI HALAL ?

Le mot halal signifie littéralement permis ou légitime (Catéchisme islamique I de Présidence des affaires religieuses, 2021 ; 172).

Halal signifie qu'il n'y a pas d'objection religieuse à fabriquer ou à manger, libéré, autorisé, légitime (1).

Le mot halal est défini comme «non contraire aux règles de la religion, non interdit religieusement, anti-haram» (2). L'Encyclopédie de l'Islam de la Fondation religieuse turque (1998) a également expliqué le concept de halal comme «des actions religieusement libres». Le mot, originaire de l'arabe, signifie «acceptable, permis».

## QU'EST-CE QUE LA NOURRITURE HALAL EN ISLAM ?

Dans de nombreux versets du Coran, Allah (swt) appelle l'humanité, les croyants, tous les prophètes, et donc toute l'humanité, et leur a ordonné de consommer des aliments halal, agréables, sains et propres et de s'éloigner de tout ce qui est sale, nocif, laid et haram.

Certains de ces versets sont les suivants :

*" Ô gens ! Mangez des choses halal et propres sur terre. Ne suivez pas les pas du diable. Parce qu'il est un ennemi déclaré pour vous (Baqara, 168).*

*Ô vous qui croyez ! Mangez de la nourriture bonne et propre que nous vous avons confiée et remerciez Allah (Baqara, 172).*

*O Prophètes, mangez des aliments purs et halal. Faites le bien et les bonnes actions. Parce que je sais ce que vous faites (Muminun, 51).*

*Les animaux morts, le sang, la viande de porc, les animaux abattus au nom d'un autre qu'Allah, les animaux morts qui ont été étranglés, abattus ou roulés d'en haut vous sont interdits (Maide, 3).*

*Ne mangez pas d'animaux qui ont été abattus sans que le nom d'Allah y soit mentionné. Sans aucun doute, c'est un grand péché (Enam, 121).*

Parallèlement aux ordres des versets du Coran, notre Prophète Muhammad (saw) a mis l'accent sur la consommation d'aliments halal dans sa propre vie et a montré toutes sortes de pratiques dans sa propre vie pour éviter le haram. Avec les versets du Saint Coran, la sunnah du Prophète Muhammad (saw) a été devenue un chemin et un guide pour les musulmans et le peuple (3).

## CONCEPTS ALIMENTAIRES HALAL ET HARAM

### Qu'est-ce que la nourriture halal ?

Selon le Coran, les aliments considérés comme halal sont énumérés comme suit : Lait (sous réserve qu'ils soient d'origine bovine, ovine, chamelle, caprine), miel, poisson, plantes non vénéneuses, fruits et légumes frais, légumineuses séchées, graines décortiquées (noix, cacahuètes, noix), viande et produits (bovins, ovins, chameaux, oiseaux non proies, poissons, chèvres, chevaux) (4 ; 5).

La viande et les sous-produits (la gélatine et les enzymes varient) provenant des bovins, des moutons, des chèvres, des cerfs, des poulets, des canards, des oies et du gibier (autre que le porc) sont considérés comme halal (6 ; 7).

La nourriture halal ne doit contenir aucun élément considéré comme interdit (haram) selon les règles islamiques. Les aliments halal doivent être préparés, transformés, emballés, transportés ou stockés dans des lieux ou des équipements exempts d'éléments interdits selon les règles islamiques.

Les aliments halal ne doivent pas entrer en contact direct avec des aliments produits en dehors de ces situations pendant la préparation, la transformation, le transport et le stockage (8).

La nourriture halal signifie que les produits alimentaires que nous consommons sont préparés et présentés exactement selon les règles islamiques dans le processus de la ferme et du champ, qui est la première source, à notre table. La nourriture halal est l'expression du respect des règles islamiques sur les matières premières, les auxiliaires technologiques, les composants, les additifs, les méthodes de transformation, les conditions de fonctionnement et le conditionnement des produits alimentaires d'origine végétale, animale, chimique ou microbienne. (9;10;11;12;13;14).

Il est défini comme «le produit qui ne contient aucun élément prohibé selon les règles islamiques, est préparé - transformé - transporté et stocké dans des lieux ou dispositifs exempts de ces éléments, et n'est en contact direct avec aucun aliment produit en dehors de ces conditions pendant les étapes de préparation, de transformation, de transport et de stockage» (3 ;15). Cela signifie également inoffensif en termes d'hygiène et de santé.

Afin de proposer des produits animaux comme halal à la consommation musulmane, il est important que en termes de la qualité halal de respecter les règles du fiqh, les conditions d'hygiène et de nettoyage à chaque étape depuis l'étape de l'alimentation des animaux jusqu'à la table du consommateur (16;4;7;17).

## Qu'est-ce que la nourriture Haram ?

Les aliments considérés comme haram selon le Coran et la Sunnah du Prophète Muhammad (saw) sont énumérés comme suit : la viande de porc et ses sous-produits, le sang, les animaux carnivores (tels que félins, loups), la viande et les sous-produits de tous les reptiles, tous les insectes, la viande d'animaux morts, la charogne, la viande d'animaux abattus au nom d'un autre qu'Allah, la viande d'animaux halal qui n'ont pas été abattus dans des conditions appropriées, les produits alcoolisés (6;7). En résumé, il y a les porcs, les charcuteries, les animaux morts avant l'abattage, les animaux qui ne sont pas abattus correctement et sans que le nom d'Allah soit mentionné, le sang et les produits sanguins, l'alcool, les animaux carnivores, les rapaces, et ceux sans oreilles externes (serpents, reptiles, vers, insectes) (Catéchisme islamique I de Présidence des affaires religieuses, 2021, 190).

Cependant, l'élément haram, qui signifie «illégal» et «interdit», est la consommation d'alcool, de porc, de sang et de viande morte (Catéchisme islamique II de Présidence des affaires religieuses, 2021, 31-41).

Encore une fois, avec l'autorité donnée par Allah, notre Prophète Muhammad (saw) a interdit de manger des oiseaux de proie à griffes avec des molaires, des animaux qui mangent des choses sales et des insectes, qui sont dégoûtants, etc. (Bukhari, Zebaih, 29 ; Muslim Sayd, 12-16 ; 18 ; 19). Ainsi, la consommation d'animaux terrestres tels que les chats, les chiens, les singes, les hérissons et d'animaux sauvages tels que les lions, les tigres, les loups, les hyènes et les renards est également interdite dans l'islam. En outre, la consommation d'animaux considérés comme impurs tels que les grenouilles, les scorpions, les serpents, les souris, ainsi que la consommation de toutes sortes d'insectes autres que les sauterelles, tels que les insectes, les mouches et les tiques, qui n'ont pas de sang d'acariens ou ne provoquent pas de dégoût, entre également dans le champ d'application de l'interdiction (20;18;21).

Outre la viande d'animaux qui n'ont pas été abattus au nom d'Allah, la charogne, le sang et le porc, la viande d'animaux qui ont été étranglés ou morts après avoir été frappés, et la viande d'animaux qui ont été découpés en morceaux par des oiseaux de proie ou qui sont morts en étant cornus sont également interdits dans les versets du Coran lui-même (22;20).

## COMMENT FAIRE L'ABATTAGE D'ANIMAUX HALAL ?

Pour qu'un animal dont la viande est halal soit abattu conformément à la religion de l'islam, la trachée, l'œsophage et deux veines du côté de l'animal doivent être coupés. Avant de procéder à l'abattage, un couteau tranchant doit être préparé afin de ne pas blesser



l'animal, l'animal doit être incliné vers la qibla, la basmala doit être dite et son sang doit être soigneusement drainé (23).

Dans le processus d'abattage d'un animal dont la viande est halal selon les règles islamiques, tout d'abord, l'abatteur de l'animal doit être musulman, l'animal doit être abattu au nom d'Allah, la basmala doit être dite, c'est-à-dire le couteau doit être conduit en disant «Bismillahi Allahu Akbar» lors de l'abattage de l'animal. La trachée et l'œsophage et les deux veines adjacentes doivent être coupés et le sang de l'animal doit être drainé. L'animal saigné peut être écorché au sol ou suspendu (24).

Les conditions requises pour que les animaux soient abattus de manière halal doivent inclure les conditions suivantes ; Indonésie (MUI HAS 23103, 2012), Malaisie (AD 1500 : 2009) et Conseil islamique de l'alimentation et de la nutrition (22).

1. L'animal doit être vivant au moment de l'abattage ; L'animal ne doit pas être étourdi avant l'abattage et, si nécessaire, ces traitements avant l'abattage ne doivent pas tuer l'animal.
2. Lors de l'abattage de chaque animal, le nom et la gloire d'Allah (Basmala dans l'Islam) doivent être prononcés par l'abatteur.
3. Il devrait essayer d'abattre l'animal d'un seul coup, en utilisant un couteau très tranchant.
4. L'abattage doit être faite de face, sous le menton, et non de dos (pas vers le dos).
5. Pendant l'abattage, la tête ne doit pas être séparée du cou et il faut attendre que le sang coule complètement.
6. Le dépeçage n'est pas autorisé avant que l'animal ne soit complètement mort.



## Abattage halal de volaille

La production industrielle a lieu dans la production de volaille, en particulier de viande de poulet. Pendant la phase d'abattage des animaux, à l'aide du système de bande, l'abattage

rapide et le déplumage des animaux sont effectués en passant dans des chaudières à eau chaude (52 à 54°C). La plupart du temps, garder les animaux dans des chaudrons chauds avec du sang coulant de leur cou après l'abattage et sans nettoyer leurs organes internes pose la question de l'hygiène. Pour cette raison, en Turquie et dans certains pays, le plumage se fait récemment en pulvérisant de la vapeur ou de l'eau chaude sur les animaux. Il est affirmé que ce procédé est plus approprié en termes de religion et d'hygiène (25;26).

Pour que les produits carnés issus de l'abattage de volailles soient halal et sains, une attention particulière doit être portée aux points suivants.

1. Les volailles à abattre doivent provenir de volailles/oiseaux acceptés comme halal par la religion de l'Islam,
2. Il est important en termes d'abattage humain et halal que l'animal ne soit pas effrayé, stressé ou en difficulté avant l'abattage.
3. L'abatteur doit être un adulte, sain d'esprit et musulman, et doit dire tesmiye (en se souvenant du nom d'Allah) pendant l'abattage,
4. Si possible, l'application électrique et l'étourdissement, etc. ne doivent pas être effectués avant l'abattage,
5. L'abattage doit être faite à partir de la gorge avec un couteau bien aiguisé (les veines jugulaires, les veines du cou, la trachée et l'œsophage sont coupés avant que le couteau n'atteigne l'os du larynx), la tête ne doit pas être coupée et suffisamment de temps doit être administré pour que le sang coule de lui-même.
6. Après l'abattage, les plumes doivent être déplumées, les organes internes retirés, et la contamination de la carcasse par des saletés externes et des déchets corporels doit être évitée autant que possible (25).

## **POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE**

Poisson et produits de la pêche : Il existe des différences selon la dénomination en termes d'acceptabilité des produits de la pêche et des fruits de mer. Manger du poisson avec des écailles est considéré comme halal pour tous les musulmans. Cependant, il existe des divergences d'opinion sur les produits de la mer tels que les mollusques et les crustacés (27).

Alors que les érudits islamiques conviennent que les poissons à écailles sont halal, certains érudits soutiennent que les créatures marines sans écailles sont makruh. Les poissons à écailles et nageoires, comme la carpe, le thon, le bar, l'églefin, le maquereau, le saumon et la sole, sont halal dans toutes les dénominations. Les créatures marines telles que

le poisson-chat, l'anguille, la baleine et l'espadon, qui ont des nageoires mais ne peuvent pas être retirées des écailles, étaient également acceptées par la majorité des musulmans.

Les poissons doivent également être traités avec humanité et autorisés à mourir naturellement après avoir été pris de l'eau. Encore une fois, des processus tels que le dépouillement, le déchetage, la friture et l'ébullition ne doivent pas leur être appliqués tant qu'ils sont vivants. Contrairement aux animaux terrestres, les animaux marins morts spontanément pouvaient être consommés. Cependant, il ne doit pas montrer de signes de détérioration et de décomposition (28).

## **LAIT ET ŒUF**

Lait et œuf : Ces produits sont halal tant qu'ils sont obtenus à partir d'animaux halal. Il existe plusieurs produits à base de lait et d'œufs. Le fromage, le beurre et la crème peuvent être fabriqués à partir de lait. Il convient que les enzymes (par exemple, la rénine) utilisées dans la production de la plupart des fromages soient d'origine microbienne ou végétale, ou qu'elles soient obtenues à partir de l'estomac (shir) d'animaux abattus halal (29;30).

Le lait, qui est aimé et consommé par tout le monde, n'est halal que lorsqu'il est obtenu à partir d'animaux qui ont été rendus halal. Le lait est aussi la matière première de produits tels que le fromage, le beurre, le yaourt et la crème. Cependant, les enzymes utilisées pour la production de fromage et de yaourt sont halal si elles sont obtenues à partir d'animaux halal abattus selon des méthodes islamiques ou par des méthodes biotechnologiques (26).

La crème glacée et les desserts glacés sont des systèmes alimentaires complexes qui contiennent de nombreux composants alimentaires. La gélatine, l'émulsifiant et les arômes utilisés dans ces produits sont également critiques en termes de la qualité halal. Par exemple, étant donné que les arômes naturels tels que la vanille, utilisés dans ces produits contiennent une certaine quantité d'alcool, 0,2 à 0,5 % d'alcool peuvent être trouvés dans le produit final même dilué. Pour qu'un produit soit halal, il ne doit pas y avoir d'alcool ajouté ou son ratio doit être inférieur à 0,1 % (26;31).

## **ALIMENTS À BASE DE PLANTES**

Les aliments à base de plantes sont généralement halal et il n'y a aucun mal à les consommer. Cependant, les aliments à base de plantes considérés comme haram sont toxiques, mortels, narcotiques, pathogènes et nocifs pour la santé humaine. Lorsque les parties nocives des plantes sont séparées des parties inoffensives, il est permis de consommer les parties restantes. De plus, les boissons obtenues après le processus de fermentation à l'aide de sources végétales telles que le raisin, les dattes, le miel et les graines ne sont pas halal car elles peuvent provoquer une intoxication (22;32).

## CERTIFICATS ALIMENTAIRES HALAL

### Produits certifiés Halal

Le certificat halal est un document qui est donné ou devrait être donné par un organisme de certification accrédité, impartial, fiable et disposant de laboratoires et de personnel capables de tester et d'analyser dans ce domaine pour montrer que les entreprises font la production selon des normes halal prédéterminées.

La certification Halal vise essentiellement 3 choses :

1. Répondre aux demandes des consommateurs sensibles aux aliments halal,
2. Déterminer la conformité des aliments aux conditions halal, hygiéniques et sanitaires,
3. Accepter les produits dans le commerce international et assurer la coopération entre les pays islamiques (33).

En raison des préoccupations croissantes des consommateurs concernant le contenu des substances utilisées dans les produits alimentaires, certains fabricants utilisent les expressions «Il n'y a pas de saindoux dans nos produits» pour leurs produits, ou les applications sont faites avec la ligne tracée sur l'image du porc, comme le montre l'image ci-dessous (Image 1).



**Image 1.** Logos sans produits à base de porc et sans alcool

Malheureusement, ces informations sont considérées comme halal par certains consommateurs. L'absence de produits de porc dans le contenu des produits ne signifie pas que le produit est halal. Les produits qui ont été certifiés par des organismes accrédités halal bien connus et qui portent le logo halal devraient être préférés (34).

Par exemple, la mention « ne contient pas de produits à base de porc » ou « sans alcool » inscrite sur l'emballage ne garantit malheureusement pas que le produit est halal. Avoir une telle mention ne suffit pas pour que ce produit soit halal ! Pour que cet aliment soit qualifié de halal, il doit être approuvé par des institutions fiables qu'il n'est pas nocif pour la santé, qu'il est produit dans des conditions d'hygiène et qu'il ne contient aucun produit ou additif haram (3;35).

## Logo de la nourriture halal

C'est le processus d'impression du logo halal sur le produit après le processus de certification halal des produits. Différents logos halal sont utilisés dans tous les pays du monde. Il existe de nombreuses organisations qui mènent des processus de certification halal. Chaque établissement a son propre logo halal unique.

En général, il est écrit dans les logos en utilisant le symbole du croissant, le script halal en arabe et le Halal en anglais. On constate que les mots helal en turc et halal en anglais sont parfois utilisés ensemble dans des produits destinés à être vendus sur le marché intérieur (36).

Étant donné que de nombreuses certifications et logos halal sont utilisés dans le monde, il est recommandé d'utiliser des produits portant le logo d'institutions de certification halal bien connues et qui ont acquis une identité d'entreprise. Malheureusement, il n'y a pas de norme halal ou de logo halal accepté dans le monde (37,38;39;53).

Une fois qu'un produit a reçu le certificat halal, le logo halal peut être utilisé sur l'emballage du produit concerné. Les logos utilisés (Image 2) peuvent différer selon l'institution et le pays où le certificat est obtenu (40).



*Image 2. Quelques exemples de logos halal utilisés dans le monde*

## **Institutions d'accréditation halal**

L'accréditation halal est définie comme l'évaluation des organisations opérant dans le domaine de l'évaluation de la conformité halal et délivrant des certificats halal conformément aux normes nationales et internationales, l'approbation de leurs qualifications, l'audit et le contrôle à intervalles réguliers (41).

L'Institut de normalisation et de métrologie pour les pays islamiques, dont le nom abrégé est SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries), est une organisation créée en 2010 pour l'harmonisation des normes entre les pays islamiques (42). En tant qu'un institut qui développe les mécanismes nécessaires pour les pays de l'Organisation de la coopération islamique (OCI), l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (INMPI) vise à créer de nouvelles normes dans les États membres et à supprimer les obstacles techniques au commerce et donc à accroître les échanges entre eux.

L'organisation a des comités techniques, y compris l'alimentation, les cosmétiques, le tourisme et les services connexes, les produits agricoles, le transport-logistique, le cuir, les textiles et les produits connexes, la chaîne d'approvisionnement halal et le système de gestion halal. Ces comités techniques, qui comprennent des représentants des pays membres, ont publié le guide général de l'alimentation halal, les organismes de certification halal, les organismes d'accréditation halal et les normes cosmétiques halal qui énoncent les règles nécessaires (42).

Depuis le 14 juillet 2011, l'Institut turc de normalisation établit une certification de conformité halal conformément à la norme TS OIC/SMIIC 1 : 2011 Guide général des aliments halal publiée par l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (SMIIC) (43;44).

De plus, l'Agence d'accréditation halal (HAK) a été créée en Turquie en 2019 selon la loi numérotée 7161. Le HAK est la seule institution autorisée établie pour accréditer les organismes d'évaluation de la conformité halal en Turquie (41). Les processus d'évaluation, d'inspection, d'approbation et de surveillance auxquels les organisations demandant une accréditation halal au HAK seront soumises, sont menés conformément aux normes de l'OCI/INMPI et aux autres normes ISO auxquelles ces normes font référence (41).

## **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### **Les additifs alimentaires sont-ils Halal ou Haram ?**

Les additifs alimentaires sont généralement définis comme suit :

«Substances qui ne sont normalement pas consommées seules ou utilisées comme composant nutritionnel typique, n'ont pas de valeur nutritionnelle elles-mêmes et qui sont sciemment et directement ou indirectement ajoutées au produit ou à un sous-produit pour obtenir un élément de denrée alimentaire à des fins technologiques ou pour obtenir le résultat attendu au cours de la production, de la transformation, de la préparation, de l'emballage, du transport, du stockage de l'aliment» (53;45).

La gélatine est l'un des additifs alimentaires les plus utilisés qui fait l'objet de discussions, qu'il soit halal ou non. La gélatine est une protéine solide semi-transparente, incolore, facilement cassable et insipide obtenue à partir de tissus conjonctifs de peau, d'os, etc. d'animaux. En effet, ces dernières années, l'obligation d'utiliser le code E a été supprimée, puisque ce produit est directement accepté comme aliment (46).

Les enzymes sont un autre groupe d'additifs alimentaires qui affectent la qualité du produit. Les enzymes utilisées à diverses fins, telles que la prolongation de la durée de conservation des produits et l'obtention de la texture, de la structure et des composants souhaités, étaient auparavant obtenues à partir de sources végétales ou animales, mais aujourd'hui, la plupart des enzymes d'origine microbienne sont utilisées (22).

Un autre groupe d'additifs les plus couramment utilisés dans les aliments est celui des émulsifiants. Les émulsifiants, également efficaces pour obtenir un aspect homogène des aliments, sont généralement d'origine végétale. (47).

## **Sources d'additifs alimentaires**

### I. Origine animale

- Animaux terrestres

- Animaux marins

### II. Origine à base de plantes

### III. Origine microbienne

### IV. Origines synthétiques (artificiels) (8;45).

Il est interdit de consommer des produits d'origine porcine (poils, peau, os, huile, etc.), du sang, des animaux non abattus au nom d'Allah et leurs produits, et des additifs obtenus à partir de boissons alcoolisées enivrantes telles que le vin, ou mélangés avec dans certaines proportions, qui sont interdits par notre religion (20;48).

Certains additifs critiques qui sont discutables en termes de halalité et de santé et qui sont largement utilisés dans les aliments sont : la gélatine, les enzymes d'origine animale, le carmin, la gomme laque, les nitrites, les nitrates, les monoglycérides et les diglycérides, les antioxydants synthétiques tels que le BHA et le BHT, et les exhausteurs de goût tels que le glutamate monosodique (MSG) (32).

Les additifs alimentaires peuvent être classés comme suit en fonction de leur utilisation ou fonction prévue : colorants, conservateurs, antioxydants, édulcorants, émulsifiants, gélifiants, épaississants, supports, humidificateurs, anti-agglomérants ou agglutinants, agents de charge, agents levants, stabilisants, régulateurs d'acidité, liants métalliques, exhausteurs de goût, gaz propulseurs et d'emballage, azurants, agents moussants ou inhibiteurs, amidons modifiés, etc. (8).

Les additifs utilisés dans les aliments sont codés et numérotés selon un système international afin de fournir une norme dans leur utilisation. Des numéros E, qui déterminent l'approbation de la communauté, ont été attribués aux substances examinées par le Comité scientifique de la Communauté européenne et considérées comme sûres pour une utilisation en tant qu'additifs alimentaires. (Tableaux 1 et 2) (8;45).

**Tableau 5. Additifs alimentaires avec E-codes**

<b>E-Codes pour les groupes d'additifs alimentaires</b>	<b>E-Codes pour les groupes d'additifs alimentaires</b>
E-100- E-199	Colorants (Food Colors)
E-200- E-299	Conservateurs, Antimicrobiens (Preservatives)
E-300-E-399	Antioxydants, Phosphates (Antioxidants, Phosphates, and complexing agents)
E-400-E-499	Épaississants, Émulsifiants, Stabilisants, Humidificateurs (Thickeners, Gelling agents, Phosphates, Humectants, Emulsifiers)
E-500-E-599	Diluants, Sels (Salts and related compounds)
E-600-E-699	Exhausteurs de goût (Flavour enhancers)
E-700-E-799	Antibiotiques
E-900-E-999	Édulcorants, agents de revêtement de surface, gaz (Sweeteners, surface coating agents, gases.)
E-1000-E-1399	Additif divers (Miscellaneous additive)
E-1400-E-1499	Amidons modifiés (Starch derivatives)



**Tableau 6.** Certains autres additifs alimentaires considérés comme suspects

<b>Additif alimentaire</b>	<b>But de l'utilisation</b>	<b>Statut</b>
Albumine	Enrichissement en protéines, liaison huile-eau	Suspect a
Colorants et arômes synthétiques (Artificial color/flavor)	Colorant-arôme	Suspect a,b
Lactate de stéaroyle de calcium (Calcium stearoyl lactylate)	Émulsifiant	Suspect a
Enzymes (Enzymes)	À des fins diverses	Suspect c
Gélatine (Gelatin)	Gélifiant	Suspect d
Acide glutamique (Glutamic acid)	Exhausteur de goût	Suspect a
Glycérine (Glycerin)	Hydratant, émollient	Suspect a
Monolaurate de glycéryle (Glyceryl monolaurate)	Émulsifiant	Suspect a
Présure (Rennet)	Pour la fermentation du fromage	Suspect c
Graisse alimentaire (Shortening)	Huiles animales et végétales	Suspect a
Acide stéarique (Stearic acid)	Humectant émulsifiant	Suspect a
Graisse animale (Tallow)	Huile animale	Suspect a
Vanille (Vanilla)	Goût-arôme	Suspect b
Vanilline	Goût-arôme	Suspect a
Protéine de lactosérum (Whey)	Source de lactose et de lactosérum	Suspect c

a Peut contenir une substance d'origine animale ou dérivée d'animaux.

b Peut contenir de l'alcool, qui est haram.

c La présure (rennet) et d'autres enzymes peuvent être obtenues à partir d'animaux ou de porc halal qui ne sont pas abattus selon les méthodes islamiques. La poudre de lactosérum (whey) peut provenir de présure suspecte ou de fromages enzymatiques.

d Peut avoir été obtenu à partir de porc. Si la gélatine est obtenue à partir de poisson ou produite à partir d'animaux abattus selon des méthodes islamiques, elle est halal (45).

## EST-CE QUE CACHER EST HALAL ?

Les aliments **cashier** ou casher (en hébreu : כּוֹשֵׁר ; prononcé cachère par les juifs séfarades, **cochère** par les juifs ashkénazes) sont des produits qui sont religieusement sûrs à manger et à utiliser, selon le judaïsme. Casher en hébreu signifie propre, approprié ou permis, répondant aux règles et normes requises par la foi juive.

La certification casher est un système de certification qui identifie les produits fabriqués conformément à la religion juive. Si les matériaux, les outils et le contenu utilisés dans la production du produit inspecté sont conformes aux règles déterminées, le certificat casher (kosher) est délivré aux produits fabriqués dans l'entreprise par les rabbins (49).

Selon l'Ancien Testament, les ruminants et les ongulés (bovins, ovins, caprins, cerfs, gazelles, etc.) sont considérés comme casher, c'est-à-dire halal. Dans le judaïsme, la viande de porc, de chameau et de lapin et les produits qui en sont issus, la consommation de lait et de viande ou de viande et de poisson ensemble, les oiseaux (autres que les 24 oiseaux mentionnés dans la Torah), généralement les oiseaux de proie sont dans le cadre du haram ou interdits. Les juifs ne mangent que l'avant (pattes avant et thorax) des animaux casher et n'acceptent pas l'arrière-train (cuisses, etc.) de l'animal comme casher. De plus, après l'abattage d'un animal considéré comme casher, il doit être salé dans les 72 heures pour éliminer les résidus de sang dans la viande. Dans le judaïsme, il est strictement interdit de manger de la charogne, du sang et certaines huiles essentielles (27).

Le vin est interdit aux Juifs s'il est produit par des étrangers ou préparé pour être présenté aux idoles, sinon rien ne s'oppose à sa consommation quotidienne (50).

**Il convient de noter que tous les produits casher ne sont pas islamiques, car les Juifs font parfois mariner ou cuire de la viande avec du vin.**

Dans le processus d'abattage de l'animal dont la viande est halal selon les règles islamiques, tout d'abord, ***l'abatteur doit être musulman, l'animal doit être abattu au nom d'Allah, la basmala doit être dite, le couteau doit être utilisé en disant Bismillahi Allahu Akbar pendant que l'animal est abattu***, le couteau doit couper la trachée, l'œsophage et les deux veines sur le côté, et le sang doit être versé (24).

**Les produits de viande casher ne sont pas halal en raison des conditions mentionnées ci-dessus. Il est recommandé de ne pas l'utiliser sauf en cas d'absolue nécessité.**

Les lois sur l'alimentation halal déterminent quels aliments sont légaux ou autorisés pour les musulmans, tandis que les lois sur l'alimentation casher déterminent quels aliments peuvent être consommés par les consommateurs juifs qui respectent ces lois (27).

La capacité de manger ce que les Gens du Livre abattent est une licence et une commodité accordées aux musulmans par Allah. Les musulmans, qui ont du mal à trouver de la nourriture halal dans le pays où ils vivent, se sont tournés vers la nourriture casher en raison de cette licence et d'une nécessité.

D'un autre côté, il y en a qui s'opposent à l'accent mis sur l'idée que les aliments abattus par les Gens du Livre puissent être mangés, parce que c'est une «mauvaise stratégie qui rendra les musulmans complaisants, et qui les mettra sous le contrôle des non-musulmans dans les pays islamiques, notamment dans le domaine de l'alimentation». En conclusion, considérant que le casher dans le judaïsme ne correspond pas exactement à l'idée «halal-haram» de l'islam, nous pensons que les musulmans ne doivent pas «confondre halal avec casher», tout comme les juifs «ne mélangent pas la viande au lait» (51).

## ÉTAPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS HALAL

Lors de la préparation des aliments, de la viande, des légumes et des fruits halal, il est nécessaire de ne pas entrer en contact avec de la viande et d'autres aliments non halal, et de ne pas utiliser la même planche à découper et le même couteau.

### Étape 1 (Obtention d'un produit certifié alimentaire halal) :

Cette étape commence par l'achat de produits carnés certifiés halal. Pour les produits certifiés halal, les institutions qui délivrent des certificats halal fiables devraient être privilégiées. En cas de doute sur le certificat halal des produits, il est recommandé d'obtenir les informations nécessaires auprès du personnel concerné.



## **Étape 2 (Stockage des produits alimentaires halal) :**

Le stockage de produits carnés certifiés halal avec du porc et d'autres produits issus du porc et des produits carnés d'autres animaux qui ne sont pas abattus halal ne convient pas aux conditions halal. Le stockage de produits carnés certifiés halal dans un autre congélateur convient aux conditions halal.



## **Étape 3 (Nettoyage du couteau et de la planche à découper utilisés dans la préparation des produits alimentaires halal) :**

Lors de la préparation des produits carnés halal, un couteau et une planche à découper préalablement nettoyés doivent être utilisés. Les produits de viande certifiés halal ne doivent en aucun cas entrer en contact avec des produits de viande non conformes aux autres conditions halal. Les aliments halal ne doivent pas également entrer en contact avec des plats qui ne sont pas halal ou d'autres aliments suspects. Ces contenants (plateaux, casseroles, poêles, assiettes, grilles, brochettes, etc.) doivent être utilisés après avoir été soigneusement lavés si nécessaire.



#### **Étape 4 (Nettoyage des mains et du corps pendant la préparation des produits alimentaires halal) :**

Avant de couper des produits carnés certifiés halal, les gants doivent être changés et les mains doivent être lavées.



#### **Étape 5 (Nettoyage des casseroles, marmites, etc., équipement utilisé dans les produits alimentaires halal) :**

Avant de cuisiner des produits carnés certifiés halal, le nettoyage nécessaire des poêles, casseroles, assiettes, etc. doit être effectué.

#### **Étape 6 (Cuisson des produits alimentaires halal) :**

Les produits de viande certifiés halal doivent être cuits sur un gril préalablement nettoyé et séparément des autres viandes. Lorsqu'elles sont cuites avec d'autres viandes non halal, les graisses des produits carnés se mélangent.

#### **Étape 7 (Non-contact de produits alcoolisés avec des produits alimentaires halal et non-cuisson ensemble) :**

Il ne convient pas que les produits carnés certifiés halal entrent en contact avec des matériaux alcoolisés et cuisent en les mélangeant. Selon les règles islamiques, il est interdit de cuisiner ou de mariner des produits carnés certifiés halal avec certains produits alcoolisés (vin, bière, etc.).

#### **Étape 8 (Friture de produits alimentaires halal) :**

Dans le processus de friture de produits carnés et de légumes certifiés halal, il n'est pas approprié de cuire de l'huile de friture au même endroit avec des produits carnés non halal. Les produits de viande et les légumes certifiés halal doivent être cuits dans une huile différente sans entrer en contact avec d'autres produit.



### **Étape 9 (Pas d'ajout de bouillon de viande et de poulet non halal aux produits alimentaires halal tels que la soupe et la sauce, etc.) :**

Des comprimés de bouillon ou du bouillon pré-préparé sont ajoutés pour aromatiser la plupart des soupes à base de légumes et de céréales. De plus, les soupes de légumes sont cuites avec de la viande avec des os, puis la viande avec des os est enlevée de la soupe. L'ajout de produits carnés non halal à des soupes à base de légumes et de céréales et leur cuisson ensemble ne convient pas aux conditions halal.

Il convient de cuisiner des soupes à base de légumes et de céréales avec des comprimés de bouillon certifiés halal et de la viande avec des os.

### **Étape 10 (Cuisson séparée des produits alimentaires halal pour le petit-déjeuner) :**

Différentes casseroles et ustensiles chauffants doivent être utilisés pour faire frire les œufs et le pain au petit-déjeuner. Différents ustensiles chauffants doivent être utilisés pour la cuisson de produits tels que la pâte et les sandwiches. Il n'est absolument pas correct de faire cuire des œufs, du pain, des légumes et d'autres produits sur les ustensiles de cuisine et les ustensiles où sont cuits des produits carnés non halal. Cependant, dans les cas obligatoires, il peut être opportun de les utiliser en les lavant très bien avec du savon/détergent. D'autres ustensiles de cuisine (couteau, support, mixeur, râpe, etc.) doivent également être utilisés après un nettoyage nécessaire.



## **Étape 11 (Nettoyage des ustensiles de cuisine pour les aliments halal) :**

Avant la préparation des repas, les processus de nettoyage nécessaires doivent être effectués pour tous les ustensiles utilisés dans la cuisine avec lesquels les aliments peuvent entrer en contact. Les ustensiles de cuisine utilisés dans les produits non halal ne conviennent certainement pas à une utilisation dans les produits alimentaires halal.

## **Étape 12 (Aucun ajout d'alcool aux boissons alimentaires halal) :**

Dans certaines cultures, même les jus de fruits sont servis sous forme de cocktails, parfois en ajoutant une petite quantité d'alcool. Il convient de préciser au personnel qu'aucun alcool ne doit être ajouté aux jus de fruits.

## **Étape 13 (Nettoyage des équipements utilisés dans la consommation de produits alimentaires halal) :**

Les assiettes, fourchettes, cuillères, verres et autres matériels servis doivent être préalablement nettoyés et le contact avec des produits non halal doit être évité.



## TYPES DE VIANDE LES PLUS CONSOMMÉS AU MONDE

Les types de viande les plus consommés dans le monde sont énumérés ci-dessous.

Les types de viande sont nommés différemment selon qu'ils sont transformés tels que le déchetage des carcasses, la découpe, le salage, le fumage, le séchage, la farce et la cuisson. Dans la viande provenant d'animaux, les gros et petits bovins et la volaille doivent être abattus selon les règles d'abattage halal.

La volaille, qui est largement produite et consommée dans le monde, est principalement du poulet, mais aussi des volailles comme la dinde, le canard, la perdrix, la caille, le pigeon, l'oie et l'autruche. Le poulet et la dinde sont principalement préférés en Turquie. Les poulets transformés commercialement proviennent généralement d'élevages de poulets de chair ou de poules pondeuses. Indépendamment du sexe, de la taille ou de l'âge, la volaille abattue selon les méthodes islamiques est halal (22;52).

- **Porc (Pig, Pork, Swine, Boar, Hog, Grunter)**

Le porc est l'un des types de viande les plus populaires au monde. Le porc est utilisé en anglais avec différents mots tels que pig, pork, swine, boar, hog et grunter.

Cependant, il existe de nombreuses coupes de porc différentes et une variété de produits à base de viande. Les noms de ces produits peuvent différer d'un pays à l'autre. De plus, les produits à base de viande de bœuf et de poulet avec du porc ou de la graisse ajoutés sont également fréquemment rencontrés, il s'agit principalement de produits de type hamburger, boulettes de viande, saucisse, saucisse et salami.

Les produits de porc les plus couramment utilisés sont indiqués ci-dessous.

- Bacon (lard)
- Ham (jambon)
- Hot dog (hot-dog)
- Jamon (jamon)





- Prosciutta (Prosciutto)
- Salami (Salami)
- Sausages (Saucisses)
- **Bœuf (Beef)**

Le bœuf est la première viande qui vient à l'esprit lorsqu'il s'agit de viande rouge. De nombreux produits de veau et de viande différents, des hamburgers aux steaks de faux-filet.

Sur les marchés, des noms sont donnés à la viande provenant de différentes régions de carcasse du bétail selon le processus qu'elle a subi, tels que filet (sirloin steak), bœuf haché (ground beef, minced meat), ragoût de viande (stew meat), filet mignon (tenderloin filet), bifteck d'aloyau (T-Bone steak) et filet de faux-filet (ribeye filet).

Les autres types de viande les plus consommés sont indiqués ci-dessous.

- **Agneau et mouton (Lamb and Mutton)**, L'agneau et le mouton sont des types de viande très similaires avec une différence essentielle ;
- **Poulet (Chicken)**, Avec le bœuf et le porc, le poulet est l'un des « trois grands » en popularité.
- **Dinde (Turkey)**, La dinde est un autre type de viande blanche que le poulet.
- **Venaison (Venison)**, La venaison fait référence à la viande d'un cerf et est un type de viande moins courant en général. Différentes viandes d'animaux sauvages peuvent également être trouvées sous le nom de viande de gibier.
- **Canard (Duck)**, Le canard est l'un des types de viande les moins populaires.
- **Sanglier (Wild Boar, Wild Pig)**, Un sanglier est un cochon sauvage qui vit à l'état sauvage.
- **Bison (Bison)**, Le bison est un type de viande rouge nutritif et très maigre.
- **Oie (Goose)**, L'oie est un type de volaille qui relève de la bannière «viande blanche».
- **Lapin (Rabbit)**, Le lapin est un type de viande largement consommé dans certaines parties de l'Europe et des États-Unis (et de la Chine).
- **Faisan (Pheasant)**, Le faisan est le nom général donné aux oiseaux dans un grand groupe d'oiseaux de l'ordre Galliformes.

En plus de ceux-ci, les viandes animales telles que la chèvre (chevon), le chameau (camel), le lama (lama), le kangourou peuvent également être servies à l'étranger.

## QUOI FAIRE À PROPOS DE LA NOURRITURE HALAL AVANT LE VOYAGE ET L'HÉBERGEMENT

- Les produits avec certificat halal doivent être demandés au moment de la réservation après du vol et de l'hôtel d'hébergement avant le début du voyage.
- Si possible, il convient de confirmer que les denrées alimentaires certifiées halal présentées proviennent d'organismes de certification halal de confiance.
- Pour la fiabilité des certificats Halal, il est recommandé d'atteindre les e-mails et téléphones de contact sur les sites Web [smiic.org](http://smiic.org), [hak.gov.tr](http://hak.gov.tr) et [Gmdes](http://Gmdes).
- Il est recommandé de contacter l'ambassade et les consulats de Turquie du pays de destination et d'obtenir des informations sur la ville et sur les restaurants turcs servant des produits alimentaires halal et d'autres restaurants de pays musulmans.
- Après avoir fait les demandes nécessaires, des informations doivent être fournies sur la façon de cuisiner des produits certifiés dans l'hôtel d'hébergement, en utilisant les informations contenues dans ce livret.
- Il est recommandé d'informer les cuisiniers, qui sont en train de préparer la nourriture dans le centre d'hébergement, sur ce qu'est le concept de halal et haram, et pourquoi le porc, la charogne, le sang et la viande animale dont l'abattage n'est pas halal, est haram pour les musulmans, à partir des sources traduites en différentes langues dans le manuel.
- Les noms des porcs, bovins et volailles peuvent changer selon les méthodes de cuisson, d'abattage et de



conservation. Il est recommandé d'être prudent en utilisant la section sur les types de viande ci-dessus.

- Dans les pays non musulmans, certains produits obtenus à partir de viande portent des noms différents selon le processus qu'ils ont subi. Par exemple, en Turquie, après avoir subi certaines transformations (séchage, salage, maintien, etc.), le bœuf prend le nom de pastrami. De la même manière, il existe du pastrami transformé appelé bacon, qui est obtenu notamment à partir de porc et de bœuf.
- Certaines gélatines et enzymes non halal sont utilisées dans les fromages, les yaourts et les produits laitiers. A noter que ces produits sont également certifiés halal, si possible.
- Des précautions doivent être prises pour ne pas ajouter de produits non halal dans la cuisson des aliments tels que les légumes, les pâtes, le pain, le riz et la soupe. Afin d'ajouter de la saveur aux produits, des produits tels que du bouillon de viande et de poulet, des morceaux de bacon, des petits morceaux de viande peuvent être ajoutés.

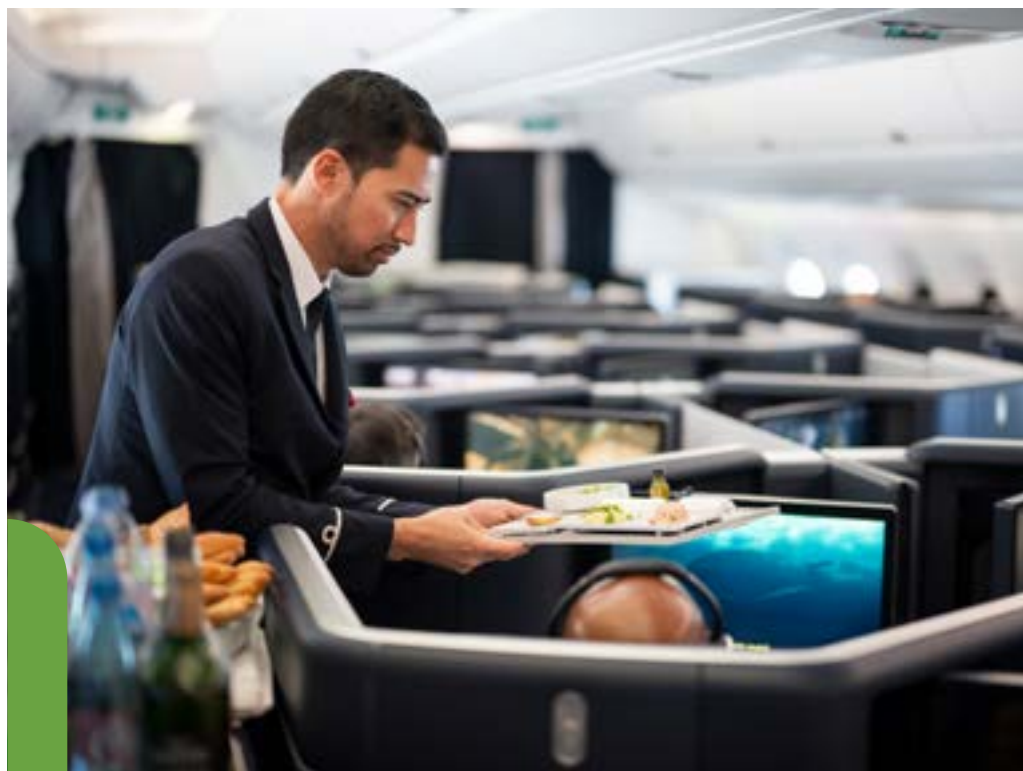


- Pour les petits déjeuners, déjeuners et dîners devant se tenir en dehors du centre d'hébergement, les places telles que les restaurants, cafés, etc., disposant des produits certifiés Halal sont à préférer. Selon votre localisation sur internet, lorsque la traduction anglaise de «halal restaurants near me» en français «restaurants halal à proximité» et en turc «yakınımdaki helal restoranlar» est écrite ou lorsqu'une recherche est faite selon la langue utilisée par le pays de destination, la liste des restaurants halal appropriés certifiés les lieux sont principalement affichés.

Les demandes de nourriture halal doivent être faites dans les domaines de l'hébergement, des restaurants et des cafétérias, comme les voyages en avion.

***Veillez demander des produits certifiés halal !***

Lorsque nous ne transmettons pas nos demandes de clients sur le halal, les entreprises qui nous fournissent des services ne prendront pas les mesures nécessaires. Les sociétés de services diversifient leurs services en fonction des demandes des clients. Afin d'évaluer les demandes formulées, un nombre continu et important de demandes de nourriture halal sera envoyé aux directions d'entreprise pour prendre les mesures nécessaires.




## CONCLUSION ET ÉVALUATION

L'accès à une alimentation saine et halal, qui est une exigence de la religion, est un droit universel, et la Déclaration des droits de l'homme, adoptée lors de la Conférence générale de l'UNESCO en 2005, comprend la définition suivante : " Toute personne a le droit d'avoir accès à une nourriture sûre et saine en quantité et qualité suffisantes, conformément à sa propre culture et croyance, afin de subvenir à ses besoins " (32).

Malgré la demande croissante d'aliments halal, on sait que l'éthique du travail s'est détériorée, la crainte d'Allah et le sens de la religion se sont affaiblis, les gens ne font pas preuve du soin nécessaire pour gagner et consommer des produits halal, de sorte que les incidences de l'imitation et de la falsification augmentent. En outre, le logo ou des étiquettes de la nourriture halal sont utilisés pour montrer que ces produits sont fabriqués selon des méthodes islamiques, mais malheureusement, tous les produits alimentaires portant un logo halal ne sont pas halal. Par conséquent, les consommateurs devraient être plus méticuleux, prudents et sceptiques à l'égard des aliments et boissons halal et remettre en question la fiabilité du certificat du produit (26;31).





**РУКОВОДСТВО ПО  
ХАЛЯЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ  
РУССКИЙ**

# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	99
ЧТО ТАКОЕ ХАЛЯЛЬ?.....	100
ЧТО ТАКОЕ ХАЛЯЛЬНАЯ ПИЩА В ИСЛАМЕ? .....	100
КОНЦЕПЦИИ ХАЛЯЛЬНОЙ И ХАРАМ ПИЩИ .....	101
Что такое халяльная еда?.....	101
Что такое запретная пища? .....	102
КАК СЛЕДУЕТ УБИВАТЬ ХАЛЯЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ?.....	103
Халяльные точки убоя птиц.....	104
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ.....	104
МОЛОКО И ЯЙЦА.....	105
СЕРТИФИКАТЫ НА ХАЛЯЛЬНУЮ ПИЩУ .....	106
Халяльный сертифицированный продукт .....	106
Логотип халяльной еды .....	107
Халяльные аккредитационные агентства.....	108
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ .....	109
Являются ли пищевые добавки халяльными или харам? .....	109
Источники, из которых получают пищевые добавки .....	109
КОШЕР ХАЛЯЛЬ? .....	112
ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАЛЯЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ .....	113
1. Шаг (получение продуктов, сертифицированных на халяльную пищу): .....	114
2. Шаг (хранение халяльных продуктов питания): .....	114



3. Шаг (чистка ножей и разделочных досок, используемых для приготовления халяльных продуктов питания): .....	115
4. Шаг (Чистка рук и тела на этапе приготовления халяльных продуктов питания): .....	115
5. Шаг (очистка сковородок, кастрюль и т. г., оборудования, используемого в халяльных пищевых продуктах) .....	116
6. Шаг (Приготовление халяльных пищевых продуктов): .....	116
7. Шаг (никакие алкогольные продукты не должны соприкасаться с халяльными продуктами питания и не должны быть приготовлены вместе): .....	116
8. Шаг (жарка халяльных продуктов питания): .....	117
9. Шаг (суп и сочное блюдо и т. Д.) Запрещается добавлять халяльные мясные и куриные бульоны в дополнение к халяльным продуктам питания): .....	117
10. Шаг (Раздельное приготовление халяльных продуктов для завтрака):	118
11. Шаг (уборка кухонных принадлежностей для халяльной еды): .....	118
12. Шаг (не добавлять алкоголь в халяльные пищевые напитки): .....	119
13. Шаг (чистка посуды, используемой при употреблении халяльных продуктов питания): .....	119
САМЫЕ ПОТРЕБЛЯЕМЫЕ ВИДЫ МЯСА В МИРЕ .....	120
ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ С ХАЛЯЛЬНОЙ ЕДОЙ ПЕРЕД ПОЕЗДКОЙ И ПРОЖИВАНИЕМ.....	122
ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ОЦЕНКА.....	125
ИСТОЧНИКИ.....	156



## ВВЕДЕНИЕ

С глобализацией во всем мире путешествия, торговля, международные соревнования, встречи и организации, возможности для работы за границей и т. Д. Из-за факторов в последнее время мобильность декоммунизация населения между странами еще больше возросла. Спортивные мероприятия, особенно международные, относятся к числу очень частых мероприятий, проводимых декоммунизацией по всему миру в соответствии с различными возрастными категориями.

Национальные спортсмены, выросшие в Турции, представляют Турцию в официальных и частных спортивных организациях Европы и мира в категориях звезд, юниоров и взрослых. В зависимости от вида спорта национальные спортсмены участвуют во многих международных спортивных турнирах, проводимых за рубежом. Известно, что в этих организациях спортсмены и техническая команда сталкиваются с серьезными проблемами, связанными с питанием, особенно с халяльной пищей.

Люди, живущие на Земле, имеют разные религии, конфессии и культуры. Еда, питье, поведение, культура и т. Д. и их свойства отличаются друг от друга в зависимости от географического положения каждой страны. Часто существуют религиозные правила, ограничивающие эти различия. Религия Ислам подсказывает мусульманам, как жить в пределах халяльного круга, в стихах Корана и в суннах нашего Пророка Мухаммада (саас)..

В рамках Организации исламского сотрудничества (ОИС) в 2010 году был создан Институт стандартов и метрологии исламских стран (SMIIC), и различные технические комитеты с участием представителей стран-членов опубликовали общее руководство по халяльным продуктам питания, в котором изложены необходимые правила, органы по сертификации халяльных продуктов, органы по аккредитации халяльных продуктов и стандарты халяльных косметических средств. Эти стандарты (<https://www.smiic.org/en/project/24>) можно получить по веб-ссылке.

В этом исследовании было подготовлено краткое руководство по халяльным продуктам, чтобы уменьшить проблемы, с которыми сталкиваются спортсмены, технические специалисты, официальные лица и другие лица, участвующие в спортивных и других организациях, проводимых за рубежом, с доступом к халяльным продуктам. С помощью этого руководства были представлены предложения по решению проблем, возникающих при международных поездках по халяльным продуктам питания.

## ЧТО ТАКОЕ ХАЛЯЛЬ?

Слово халяль по смыслу означает то, что разрешено или законно (Религиозный исламский катехизис I, 2021; 172).

Халяль означает освобожденный, разрешенный, законный, без каких-либо религиозных недостатков при приготовлении или употреблении в пищу (1).

Слово халяль определяется как "анти-харам, который не противоречит правилам религии и не запрещен с религиозной точки зрения» (2). Исламская энциклопедия Турецкого религиозного фонда (1998) также объяснила концепцию халяля как "действия, которые религиозно свободны". Слово, изначально арабское, означает "приемлемый, допустимый».

## ЧТО ТАКОЕ ХАЛЯЛЬНАЯ ПИЩА В ИСЛАМЕ?

Аллах (свт), в Коране, во многих стихах, обратился как к человечеству, так и к верующим, ко всем пророкам и, таким образом, ко всему человечеству, приказав им употреблять халяльную, приятную, здоровую и чистую пищу и держаться подальше от всего грязного, вредного, уродливого и иуде.

Некоторые из этих стихов следующие:

"О люди! Питайтесь дозволенным и благим из того, что на земле. Не верьте Дьяволу. Воистину, он для вас явный враг (Бакара, 168).

О вы, которые уверовали! Вкушайте благое из того, чем Мы наделили вас, и будьте благодарны Аллаху (Бакара, 172).

О Пророки! ешьте чистую и дозволенную пищу. Делайте добрые дела. Воистину, я знаю то, что вы делаете (Муминун, 51).

Вам запрещается мертвечина, кровь, свинина, то, что заколото во имя кого-либо, кроме Аллаха, и то, что было задушено, застрелено или повалено сверху, мертвечина (Маиде, 3).

Не ешьте того скота, который был заколот, пока над ним не было произнесено имя Аллаха. Воистину, это великий грех (Енам, 121).

Наряду с порядком стихов в Коране, наш Пророк Мухаммад (сас) подчеркивал важность употребления халяльной пищи в своей жизни и демонстрировал всевозможные практики в своей жизни, чтобы избежать харам. Наряду со стихами Корана сунна Пророка Мухаммада (саас) была путем и руководством для мусульман и людей (3).

## КОНЦЕПЦИИ ХАЛЯЛЬНОЙ И ХАРАМ ПИЩИ

### Что такое халяльная еда?

Согласно Священному Корану, продукты, которые считаются халяльными: молоко (крупного рогатого скота, овец, верблюдов, коз), мед, рыба, нетоксичные растения, свежие фрукты и овощи, сушеные бобовые, очищенные семена (такие как орехи, арахис, грецкие орехи), мясо и продукты (крупный рогатый скот, овцы, верблюды, были зарегистрированы как неядовитые птицы, рыбы, козы, лошади) (4;5).

Крупный рогатый скот, овцы, козы, олени, куры, утки, гуси, мясо дичи (кроме свиней) и побочные продукты (желатин и ферменты различаются) считаются халяльными (6;7).

Халяльная пища не должна содержать каких-либо элементов, которые считаются запрещенными (харам) в соответствии с исламскими правилами. Халяльную пищу следует готовить, обрабатывать, упаковывать, транспортировать и хранить в местах, свободных от элементов, запрещенных исламскими правилами, или на оборудовании, а не в них.

Халяльные продукты питания не должны вступать в прямой контакт с любыми продуктами, произведенными за пределами этих условий, на этапе их приготовления, обработки, транспортировки и хранения (8).

Халяльная пища означает приготовление и подачу в строгом соответствии с исламскими правилами в процессе, который проходит от фермы и поля, которые являются первым источником пищевых продуктов, которые мы потребляем, до прибытия на наш стол. Халяльная пища - это выражение соответствия пищевых продуктов растительного, животного, химического или микробного происхождения; сырье, вспомогательные вещества, компоненты, добавки, методы обработки, условия эксплуатации и упаковка исламским правилам. (9;10;11;12;13;14).

Это определяется как "продукт, который не содержит каких-либо элементов, запрещенных в соответствии с исламскими правилами, который готовится – обрабатывается – транспортируется и хранится в местах или устройствах, свободных от этих элементов, и который не находится в непосредственном контакте на этапе приготовления – обработки - транспортировки и хранения с любыми продуктами питания, произведенными за пределами этих ситуаций" (3;15). Кроме того, он также используется в целях гигиены и гигиены Это означает, что он не застрял.

Для того, чтобы продукты животного происхождения могли быть предложены мусульманам как разрешенные к употреблению, соблюдение правил юриспруденции,

требований гигиены и чистоты на каждом этапе от кормления животных до того, как они попадут на стол потребителя, имеет важное значение с точки зрения халяльности (16;4;7;17).

## **Что такое запретная пища?**

Продукты питания, считающиеся харамом согласно Корану и Сунне пророка Мухаммеда (саас); Мясо свинины и его субпродукты, кровь, плотоядные животные (такие как кошачьи, волки), мясо и субпродукты всех рептилий, всех насекомых, мясо мертвых животных, падаль, мясо животных, убитых от имени кого-либо, кроме Аллаха, мясо халяльных животных, которые не были забиты в надлежащих условиях, указано как алкогольная продукция (6;7). Таким образом, свиньи, продукты из свинины, животные, умершие до забоя, животные, имя Аллаха которых не упоминается и которых не забивают должным образом, кровь и продукты крови, алкоголь, плотоядные животные, хищные птицы, у которых нет внешних ушей (змеи, рептилии, черви, насекомые) (Религиозный исламский катехизис I, 2021, 190).

Однако элементом харам, означющим "незаконный" и "запрещенный», является употребление алкоголя, свинины, крови и мертвого мяса (Религиозный исламский катехизис II, 2021, 31-41).

Опять же, наш пророк, пророк Мухаммад (мир ему и благословение Аллаха) с властью, данной Аллахом, обладал когтями с коренными зубами - хищными птицами, животными, поедающими нечистоты, и насекомыми, вызывающими отвращение, и т. Д. Он запретил есть животных (Бухари, Зебайх, 29; Муслим Сайд,12-16;18;19). Таким образом, употребление в пищу наземных животных, таких как кошки, собаки, обезьяны, ежи, а также диких животных, таких как львы, тигры, волки, гиены и лисы, также запрещено в исламской религии. Кроме того, под запрет также подпадает употребление в пищу животных, которые считаются нечистыми, таких как лягушки, скорпионы, змеи, мыши, а также всех видов вредителей, кроме кузнечиков, которые не имеют крови клещей или вызывают отвращение, таких как насекомые, мухи и клещи (20;18;21).

Во имя Аллаха, кроме мяса животных, которые не были зарезаны, падали, крови и свинины, мясо животных, которые утонули или умерли после удара, мясо животных, которых разорвали на куски хищные птицы или умерли на рога, также запрещено стихами в Коране (22;20).

## КАК СЛЕДУЕТ УБИВАТЬ ХАЛЯЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ?

Чтобы животное, мясо которого является халяльным, можно было разделать в соответствии с религией Ислама, необходимо разрезать дыхательное горло животного, пищевод и две вены, расположенные по бокам от них. Перед тем, как приступить к разделке, необходимо подготовить острый нож, чтобы он не терзал животное, наклонить его к кибле, втянуть в кормушку и дать ему хорошо стечь кровью (23).

В процессе убоя животного, мясо которого является халяльным в соответствии с исламскими правилами, в первую очередь необходимо, чтобы животное было мусульманином в мешочке, чтобы животное было зарезано во имя Аллаха, чтобы его вытащили в бесмеле, то есть, когда животное режут, нужно нанести нож, сказав: "Бисмиллахи Аллаху Акбар". Нож разрезает дыхательный и пищевод, а также две вены, расположенные по бокам от них, и необходимо дать животному стечь крови. Обескровленное животное может плавать на земле или в подвешенном состоянии (24).

Условия, необходимые для того, чтобы животные подвергались халяльному забою, должны включать следующие условия; Индонезия (MUI HAS 23103, 2012 г.), Малайзия (1500 г. н.э.: 2009 г.) и Исламский совет по продовольствию и питанию (22).

1. Животное должно быть живым во время убоя; животное не должно подвергаться оглушению перед убоем, и, если есть необходимость, такие процедуры перед убоем не должны убивать животное.
2. Имя и слава Аллаха (Бесмале в Исламе) должны произноситься человеком, который режет во время забоя каждого животного.
3. Следует попытаться порезать животное одним ударом, используя очень острый нож.
4. Разрез должен быть сделан спереди, то есть под подбородком, а не сзади (не по направлению к спине).
5. Во время стрижки голова не должна отрываться от шеи, и следует подождать, пока ее кровь полностью стечет.
6. С животного не разрешается снимать кожу до того, как оно полностью умрет.



## Халяльные точки убоя птиц

Промышленное производство осуществляется в птицеводстве, особенно в производстве куриного мяса. На этапе убоя животных, используя ленточную систему, на этапе быстрой стрижки и удаления перьев происходит процесс выщипывания перьев с помощью котлов с горячей водой (52-54 ° С). Часто вопрос гигиены возникает из-за того, что животные остаются в горячих котлах без очистки внутренних органов и с кровью, вытекающей из шеи после убоя. Вот почему в Турции и некоторых странах в последнее время проводится процесс выщипывания шерсти путем опрыскивания животных паром или теплой водой. Утверждается, что этот процесс более удобен с точки зрения религии и гигиены (25;26).

Ниже приведены соображения, на которые следует обратить особое внимание, чтобы мясные продукты, полученные в результате убоя домашней птицы или птицы, были халяльными и тайибскими.

1. Домашняя птица, которую нужно забивать, должна быть домашней птицей / птицами, которые считаются халяльными в религии Ислама,
2. Перед забоем животного важно, чтобы его не пугали, не подвергали стрессу и не трепетали с точки зрения гуманного и халяльного забоя.
3. Тот, кто делает убой, снова становится взрослым, разумным и мусульманином, и во время убоя происходит очищение (поминание имени Аллаха),
4. По возможности не применять электричество перед забоем, не производить оглушение и подобные процессы.,
5. Следует сделать надрез острым ножом через горло (шейные артерии, вены, дыхательные пути и пищевод перерезаются до того, как нож достигнет кости гортани), дать достаточно времени, чтобы голова не была оторвана и кровь могла течь сама по себе.
6. После убоя необходимо удалить перья и пряди, удалить их внутренние органы и, насколько это возможно, предотвратить загрязнение (загрязнение) туши пометом и отходами организма извне (25).

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба и морепродукты: Существуют различия в зависимости от наименования с точки зрения приемлемости рыбы и аквакультуры. Для всех мусульман употребление в пищу чешуйчатой рыбы считается дозволенным. Однако существуют различия во мнениях относительно морепродуктов, таких как моллюски и ракообразные (27).



Исламские ученые сходятся во мнении, что чешуйчатая рыба является халяльной, в то время как некоторые ученые придерживаются мнения, что морские существа без чешуи являются макрухами. Рыба с чешуей и плавником, такая как карп, тунец, морской окунь, пикша, скумбрия, лосось и камбала, разрешена во всех номиналах. Морские существа, которые имеют плавники, но не могут быть удалены чешуей, такие как сома, угорь, кит и рыба-меч, также были приняты подавляющим большинством мусульман.

К рыбе также следует относиться гуманно и допускать естественную гибель этих животных после того, как они были извлечены из воды. Опять же, к ним не следует применять такие процедуры, как снятие шкурки, измельчение, обжаривание и ошпаривание в живом виде. В отличие от наземных животных, разрешалось употреблять в пищу морских животных, которые умерли самопроизвольно. Однако на нем не должно быть никаких признаков порчи и разложения (28).

## МОЛОКО И ЯЙЦА

Молоко и яйца: Эти продукты являются халяльными, если они получены от халяльных животных. Существуют различные продукты, приготовленные из молока и яиц. Сыр, масло и сливки можно приготовить из молока. Обратите внимание, что ферменты, используемые при производстве большинства сыров (например, ренин); уместно, чтобы он был микробиологического или растительного происхождения или был получен из желудков животных, убитых халяль (смурф) (29;30).



Молоко, потребляемое всеми с любовью, является дозволенным только в том случае, если оно получено от животных, которым разрешено есть. Молоко также является сырьем для таких продуктов, как сыр, масло, йогурт и сливки. Однако ферменты, используемые для производства сыра и йогурта, являются халяльными, если они получены от халяльных животных, убитых исламским способом, или биотехнологическими методами (26).

Мороженое и замороженные десерты - это сложные пищевые системы, содержащие множество пищевых ингредиентов. Желатин, эмульгатор и ароматизаторы, используемые в этих продуктах, также имеют решающее значение для полезности. Например, поскольку натуральные ароматизаторы, такие как ваниль, используемые в этих продуктах, содержат определенную долю спирта, конечный продукт может содержать 0,2-0,5% спирта даже при разбавлении. Чтобы продукт был халяльным, в него не должно быть добавлено алкоголя извне или его доля должна быть менее 0,1% (26; 31).

## РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА

Продукты растительного происхождения, как правило, разрешены к употреблению, и при их употреблении нет никаких недостатков. Однако те виды растительной пищи, которые считаются запрещенными, являются ядовитыми, смертоносными, вызывающими наркотики, вызывающими болезни и негативно влияющими на здоровье человека. Когда вредные части растений отделены от их безвредных частей, разрешается употреблять оставшиеся части. Кроме того, напитки, полученные после ферментации с использованием растительных источников, таких как виноград, финики, мед и семена, не разрешены к употреблению, поскольку они могут вызывать опьянение (22;32).

## СЕРТИФИКАТЫ НА ХАЛЯЛЬНУЮ ПИЩУ

### Халяльный сертифицированный продукт

Сертификат халяль - это документ, выданный или должен быть выдан органом по сертификации, который аккредитован, беспристрастен, надежен и имеет лаборатории и персонал, которые могут проводить испытания и анализы в этой области, чтобы продемонстрировать, что компании производят продукцию в соответствии с ранее установленными стандартами халяль.

С сертификацией халяль в основном подразумеваются 3 вещи;

1. Удовлетворение потребностей потребителей, чувствительных к халяльным продуктам,
2. Определение соответствия продуктов халяльным, гигиеническим и санитарным требованиям,
3. Признание продукции в международной декоммунизации и обеспечение сотрудничества между исламскими странами (33).

Из-за растущей озабоченности потребителей по поводу содержания веществ, используемых в пищевых продуктах, некоторые производители используют в своих продуктах формулировку "в нашей готовой продукции нет сала" или, как показано на рисунке ниже, с линией, проведенной на изображении свинины, свинина не является продуктом (Рисунок 1).

К сожалению, некоторые потребители считают такую информацию халяльной. Отсутствие в продуктах продуктов из свинины не означает, что этот продукт является халяльным.



**Изображение 1.**  
Продукты из свинины  
и безалкогольный  
логотип

Предпочтение следует отдавать продуктам, сертифицированным известными аккредитованными организациями халяля и имеющим логотип халяля (34).

Например, надписи на упаковке с надписью «без свинины» или «Без алкоголя», к сожалению, не гарантируют, что этот продукт является халяльным. Наличие такой фразы недостаточно для того, чтобы этот продукт был халяльным! Для того чтобы эту пищу можно было квалифицировать как халяльную, этот продукт должен быть сертифицирован надежными учреждениями как не вредный для здоровья, произведенный в соответствии с гигиеническими условиями и не содержащий запрещенных продуктов или добавок (3; 35).

## Логотип халяльной еды

Это процесс печати логотипа халяля на изделии после процессов сертификации халяльной продукции. В каждой стране мира используются разные логотипы халяля. Сертификация халяля Существует множество организаций, которые занимаются сертификацией. У каждого заведения есть свой уникальный логотип халяля.

Английский арабский халяльный шрифт обычно обозначается на логотипах символом полумесяца, арабским халяльным шрифтом и английским халяльным шрифтом. Турецкий

английский халяль и английские слова халяля иногда используются вместе в продуктах, которые будут продаваться внутри страны (36).

Поскольку во всем мире используется большое количество халяльных сертификатов и логотипов, рекомендуется использовать продукты с логотипами известных и получивших фирменный стиль халяльных сертификационных агентств. К сожалению, не существует общепринятого стандарта халяля или логотипа халяля во всем мире (37,38;39;53).

После того, как продукт получил сертификат халяля, логотип халяля можно использовать на упаковке соответствующего продукта. Используемые логотипы (Изображение 2) могут отличаться в зависимости от учреждения и страны, в которой был получен сертификат (40).



**Изображение 2.** Некоторые примеры халяльных логотипов, используемых во всем мире

## Халяльные аккредитационные агентства

Аккредитация халяль на словах обозначается как оценка организаций, выдающих сертификаты халяль, которые работают в области оценки соответствия хал декабре, в соответствии с национальными и международными стандартами, подтверждение их квалификации, регулярный аудит и мониторинг (41).

Институт стандартов и метрологии исламских стран (сокращенно SMIIC) (Институт стандартов и метрологии для исламских стран / Организация, созданная в 2010 году для гарм декоммунизации стандартов между исламскими странами (42). Институт стандартов и метрологии исламских стран (SMIIC) как институт, разрабатывающий механизмы, необходимые для стран Исламской организации сотрудничества (ОИС), стремится установить новые стандарты в государствах-членах и декоммунизировать технические барьеры для торговли и, следовательно, увеличить торговлю между ними.

В состав организации входят технические комитеты, в том числе по продовольствию, косметике, туризму и сопутствующим услугам, сельскохозяйственной продукции, транспортно-логистической, кожевенной, текстильной и сопутствующей продукции, цепочке поставок халяль и системе управления халяль. Эти технические комитеты, в состав которых входят представители стран-членов, опубликовали общее руководство по халяльным продуктам питания, органы по сертификации халяльных продуктов, органы по аккредитации халяльных продуктов и стандарты халяльных косметических средств, в которых изложены необходимые правила (42).

С 14 июля 2011 года Турецкий институт стандартов проводит сертификацию соответствия халяльным продуктам в соответствии со стандартом Общего руководства по халяльным продуктам питания TS OIC / SMIIC 1: 2011, опубликованным Институтом стандартизации и метрологии исламских стран (SMIIC) (43;44).

Кроме того, в Турции в 2019 году Законом № 7161 было учреждено Агентство по аккредитации халяль (НАК). НАК является единственным уполномоченным органом в Турции, созданным для аккредитации организаций по оценке соответствия халялю (41). Процессы оценки, аудита, утверждения и мониторинга, которым будут подвергаться организации, запрашивающие халяльную аккредитацию от НАК, осуществляются в соответствии со стандартами OIC /SMIIC и другими стандартами ISO, упомянутыми в этих стандартах (41).

## **ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

### **Являются ли пищевые добавки халяльными или харам?**

Пищевые добавки широко описан следующим образом: "в обычных условиях потребляется в одиночку, типичные или в качестве компонента питательных веществ, неиспользованный, питательная ценность в одиночку и без питательных веществ генерации, обработки, подготовки, упаковки, транспортировки, во время хранения на технологические цели, чтобы получить ожидаемый результат, или продукт, или элемент, чтобы получить побочных продуктов непосредственно или косвенно путем и известны вещества, участвующие в" (53;45).

Одной из пищевых добавок, которая используется чаще всего и обсуждается, является ли она халяльной, является желатин. Желатин, кожа животных, кости и т. Д. это твердый белок, полученный из соединительных тканей, полупрозрачный, бесцветный, легко ломающийся и безвкусный. На самом деле, в последние годы, поскольку этот продукт считается непосредственно пищевым продуктом, требование использования кода Е также было снято. (46).

Другая группа пищевых добавок, влияющих на полезность продукта, - это ферменты. Ферменты, используемые для различных целей, таких как продление срока годности продуктов и получение желаемой текстуры, структуры и ингредиентов, ранее были получены из растительных или животных источников, тогда как в настоящее время в основном используются ферменты микробного происхождения (22).

Другая группа добавок, наиболее часто используемых в пищевых продуктах, - это эмульгаторы. Эмульгаторы, которые также эффективны для придания пище однородного вида, обычно растительного происхождения. (47).

### **Источники, из которых получают пищевые добавки**

I. Те, которые животного происхождения

- Наземные животные

- Морские животные

II. Те, которые получены из растений

III. Те, которые имеют микробное происхождение

IV. Синтетические (искусственные) (8;45).

Продукты из свинины (волосы, кожа, кости, жир и т. Д.), Которые запрещены в нашей религии.), кровь, животных, которых не забивали во имя Аллаха, и их продукты, а также вино, которое дает опьянение и т. Д. Запрещено употреблять добавки, полученные из алкогольных напитков или смешанные с ними в определенных пропорциях (20;48).

Некоторые важные добавки, сомнительные по полезности и здоровью и обычно используемые в пищевых продуктах, включают; желатин, фермент животного происхождения, кармин, шеллак, нитриты, нитраты, моноглицериды и диглицериды, синтетические антиоксиданты, такие как ВНА и ВНТ, и усилители вкуса, такие как моно глутамат натрия (глутамат натрия) (32).

Пищевые добавки могут быть классифицированы в зависимости от их предполагаемого использования или функций следующим образом: красители, консерванты, антиоксиданты, ароматизаторы, эмульгаторы, гелеобразователи, загустители, носители, влагоудерживающие средства, ингибиторы слеживания или комкования, наполнители, наполнители, разрыхлители, стабилизаторы, регуляторы кислотности, металлические связующие, ароматизаторы, репелленты и упаковочные газы, осветлители, пенообразователи или ингибиторы, модифицированные крахмалы и т. д. (8).

Добавки, используемые в пищевых продуктах, кодируются и нумеруются в соответствии с международной системой, чтобы обеспечить стандартность их использования. Изученные Научным комитетом Европейского сообщества, вещества, которые не считаются вредными для использования в качестве пищевых добавок, получили номера E, что указывает на одобрение сообщества. (Таблицы 1 и 2) (8;45).

**Таблица 7 . Пищевые добавки с электронным кодом**

<b>Электронные коды групп пищевых добавок</b>	<b>Электронные коды групп пищевых добавок</b>
E-100- E-199	Красители (пищевые красители)
E-200- E-299	Консерванты, противомикробные препараты (консерванты)
E-300-E-399	Антиоксиданты, фосфаты (антиоксиданты, фосфаты и комплексообразователи)
E-400-E-499	Загустители, эмульгаторы, стабилизаторы, влагоудерживающие (загустители, желирующие агенты, фосфаты, увлажнители, эмульгаторы)
E-500-E-599	Разбавители солей (Salts and related compounds)
E-600-E-699	Усилители вкуса (Flavor enhancers)

E-700-E-799	Противогрибковые препараты
E-900-E-999	Подсластители, агенты для поверхностного покрытия, газы (подсластители, агенты для поверхностного покрытия, газы.)
E-1000-E-1399	Различные добавки (Разное дополнение)
E-1400-E-1499	Модифицированные крахмалы (производные крахмала)

**Таблица 8.** Некоторые другие пищевые добавки, которые считаются сомнительными

Питание Вклад	Цель использования	Статус
Белок	Обогащение белка, связывание жира и воды	Подозреваемый а
Синтетические красители и ароматизаторы (Искусственный цвет/ароматизатор)	Краситель-ароматизатор	Подозреваемый а,б
Лактат стерина кальция (кальций классификация в соответствии с lactylate)	Эмульгатор	Подозреваемый а
Ферменты (Enzymes)	Для различных целей	Подозреваемый с
Желатин (желатин)	Jellestirme	Подозреваемый д
Глутаминовая кислота (Glutamic acid)	Усилитель вкуса	Подозреваемый а
Глицерин (глицерин)	Увлажняющий, смягчающий	Подозреваемый а
Глицерилмонолаурат (глицерил монолаурат)	Эмульгатор	Подозреваемый а
Сычужные	Для брожения сыра	Подозреваемый с
Укорачивание	Животные и растительные масла	Подозреваемый а
Стеариновая кислота (Stearic acid)	Эмульгатор влагоудерживающий	Подозреваемый а
Животный жир (жир)	Животный жир	Подозреваемый а
Ваниль (Ваниль)	Вкус-аромат	Подозреваемый б
Ванилин	Вкус-аромат	Подозреваемый а
Сывороточный протеин (сыворотка)	Источник лактозы и сыворотки	Подозреваемый с

а может содержать вещество животного происхождения.

б Может содержать алкоголь, употребление алкоголя харам.

Сычужный фермент (сычужный фермент) и другие ферменты могли быть получены от халяльных животных или свиней, которых не забивали по исламским правилам. Сывороточный порошок (сыворотка) может поступать из сыров, произведенных с подозрением на сычужный фермент или фермент.

д, возможно, был получен от свиньи. Если желатин получен из рыбы или произведен из животных, убитых исламскими методами, это дозволено (45).

## КОШЕР ХАЛЯЛЬ?

**Кошерный** или кошерный (иврит.; кошерный у евреев-сефардов произносится как **кошерный** у евреев-ашкенази) - это продукты, которые, согласно иудаизму, не имеют религиозных недостатков в употреблении и употреблении. Иврит иуде Кошерный означает чистый, подходящий или отвечающий необходимым правилам и стандартам в соответствии с иудаистскими убеждениями, что является допустимым.

Кошерная сертификация - это система сертификации, которая определяет промышленные товары, соответствующие еврейской религии. Кошерный (кошерный) сертификат выдается раввинам на товары, произведенные на предприятии, если материалы, инструменты и содержимое, используемые при производстве проверяемого продукта, соответствуют установленным правилам (49).

Согласно Ветхому Завету, жвачные и копытные животные (крупный рогатый скот, овцы, козы, олени, газели и т. Д.) считается кошерным, то есть халяльным. Musevilikte; domuz, deve ve tavşan eti ile bunlardan elde edilen ürünler, süt ve etin veya et ve balığın bir arada tüketilmesi, kuşlar (Tevrat'ta ismi geçen 24 kuş dışında kalan kuşlar), genellikle yırtıcı kuşlar haram veya yasak kapsamındadır. Евреи едят только переднюю часть (передние конечности и грудную клетку) кошерных животных и не считают кошерными задние части (бедрa и т. Д.) Животных. Кроме того, необходимо удалить остатки крови, оставшиеся в мясе, посолив его в течение 72 часов после убоя животного, которое считается кошерным. В иудаизме употребление в пищу падали, крови и некоторых внутренних жиров строго запрещено (27).

У евреев вино запрещено, если оно произведено иностранцами или приготовлено для подношения идолам, иначе они не возражают против его ежедневного употребления (50).



**Следует помнить, что не каждый кошерный продукт может соответствовать исламу, поскольку иногда евреи угощают (маринуют) мясо вином или готовят его с вином.**

В процессе забоя животного, мясо которого является халяльным по исламским правилам, в первую очередь, забойщик должен быть мусульманином, животное должно быть забито во имя Аллаха, вытащена басмала, нож должен быть использован со словами Бисмиллахи Аллаху Акбар, пока животное забивают, кровь должна пролиться, перерезав трахею, пищевод и две вены на стороне ножа. 24)

В соответствии с вышеуказанными условиями кошерные мясные продукты не являются халяльными. Рекомендуется не использовать его без необходимости.

Законы о халяльном питании определяют, какие продукты разрешены или запрещены для мусульман, в то время как законы о кошерном питании определяют, какие продукты подходят для потребления еврейскими потребителями, соблюдающими эти законы (27).

То, что вырезали люди Писания, можно есть, - это разрешение и удобство, которые Аллах даровал мусульманам. Мусульмане, испытывающие трудности с поиском халяльной пищи в стране, в которой они живут, обратились к кошерной пище, исходя из этой лицензии и необходимости.

Напротив, есть и те, кто выступает против того, чтобы выдвигать мнения о том, что вырезка Ахль аль-бук может быть съедена, потому что это «неправильная стратегия, которая приведет к тому, что мусульмане успокоятся и поставят немусульман под контроль в исламских странах, особенно в сфере продовольствия». В заключение, учитывая, что кошерность в иудаизме не полностью соответствует исламскому представлению о «халяль-харам», мы считаем, что мусульмане не должны «смешивать халяль с кошерией», так же как евреи «не смешивают мясное с молочным» (51).

## **ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАЛЯЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ**

Халяльная пища На этапе приготовления мяса, овощей и фруктов необходимо избегать контакта с мясом и другими продуктами, не относящимися к халяльному питанию, и не использовать одну и ту же разделочную доску и нож.

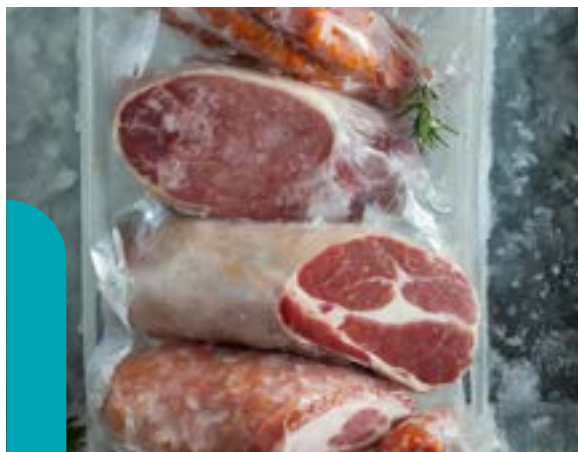


## **1. Шаг (получение продуктов, сертифицированных на халяльную пищу):**

Этот этап начинается с покупки мясных продуктов, сертифицированных как халяльные. Для продуктов, сертифицированных по халяль, следует отдавать предпочтение учреждениям, которые выдают надежные сертификаты халяль. Учитывая любые сомнения в отношении сертификата халяль, содержащегося на продуктах, рекомендуется получить необходимую информацию от соответствующего персонала.

## **2. Шаг (хранение халяльных продуктов питания):**

Хранение сертифицированных халяльных мясных продуктов в сочетании со свининой и другими продуктами из свинины, а также мясными продуктами из других животных, не являющихся халяльными, не подходит для условий халяль. Хранение мясных продуктов, сертифицированных как халяльные, в другой морозильной камере соответствует халяльным условиям.





### **3. Шаг (чистка ножей и разделочных досок, используемых для приготовления халяльных продуктов питания):**

На этапе приготовления халяльных мясных продуктов следует использовать предварительно очищенный нож и разделочную доску. Мясные продукты, сертифицированные как халяльные, никоим образом не должны контактировать с мясными продуктами, которые не соответствуют другим условиям халяльности. Опять же, запрещается контактировать с халяльным мясом или другими подозрительными продуктами, а также с посудой и халяльными продуктами. В случае необходимости эти емкости (подносы, кастрюли, сковородки, тарелки, грили, шампуры и т. Д.) Следует использовать после тщательной стирки.

### **4. Шаг (Чистка рук и тела на этапе приготовления халяльных продуктов питания):**

Перед разделкой мясных продуктов, сертифицированных как халяль, необходимо сменить использованные перчатки и обязательно вымыть руки.





## **5. Шаг (очистка сковородок, кастрюль и т. д., оборудования, используемого в халяльных пищевых продуктах)**

Helal sertifikalı et ürünleri pişirilmeden önce kullanılacak olan tava, tencere, tabak vb. malzemelerin gerekli temizliklerinin yapılması gerekmektedir.

## **6. Шаг (Приготовление халяльных пищевых продуктов):**

Мясные продукты, сертифицированные как халяльные, должны быть приготовлены строго на предварительно очищенном гриле и отдельно от других видов мяса. При приготовлении вместе с другими видами мяса, не относящимися к халяль, жиры мясных продуктов смешиваются.

## **7. Шаг (никакие алкогольные продукты не должны соприкасаться с халяльными продуктами питания и не должны быть приготовлены вместе):**

Мясные продукты, сертифицированные как халяльные, и любые алкогольные ингредиенты не подходят для контакта и приготовления путем смешивания. Мясные продукты, сертифицированные как халяль, могут быть использованы в некоторых алкогольных продуктах (вино, пиво и т. Д.). В соответствии с исламскими правилами запрещено готовить или мариновать (мариновать) вместе с).

## **8. Шаг (жарка халяльных продуктов питания):**

При жарке мясных продуктов и овощей, сертифицированных как халяльные, не рекомендуется готовить масло для жарки в том же месте, что и не халяльные мясные продукты. Мясные продукты и овощи, сертифицированные как халяльные, должны быть приготовлены в другом масле без контакта с другими продуктами.

## **9. Шаг (суп и сочное блюдо и т. Д.) Запрещается добавлять халяльные мясные и куриные бульоны в дополнение к халяльным продуктам питания):**

Во многие супы, приготовленные из овощей и злаков, для придания вкуса добавляют таблетку бульона или уже приготовленный бульон. Однако овощные супы готовят вместе с мясом на костях, а затем мясо на костях вынимают из супа. Добавление не халяльных мясных продуктов в супы, приготовленные из овощей и злаков, и их совместное приготовление не подходят для халяльных условий.

Супы, приготовленные из овощей и злаков, можно готовить на сертифицированном халяль бульоне и мясе на костях.







## **10. Шаг (Раздельное приготовление халяльных продуктов для завтрака):**

Для приготовления яиц и тостов на завтрак обязательно следует использовать другую сковороду и нагревательную посуду. При приготовлении таких продуктов, как тесто и бутерброды, обязательно следует использовать различную кухонную утварь с подогревом. Категорически неправильно готовить яйца, хлеб, овощи и другие продукты на кухонных инструментах и посуде, на которых готовятся не халяльные мясные продукты. Однако в случае необходимости их можно использовать, если их очень хорошо мыть с мылом / моющим средством. Вы также можете использовать другую кухонную утварь (резак, держатель, миксер, терку и т. Д.) опять же, его следует использовать после проведения необходимых чисток.

## **11. Шаг (уборка кухонных принадлежностей для халяльной еды):**

Перед приготовлением пищи необходимо провести необходимые процедуры очистки всех предметов, с которыми может соприкасаться пища, и посуды, используемой на кухне. Кухонные принадлежности, используемые в продуктах, не относящихся к халялю, категорически не подходят для использования в халяльных продуктах питания.

## **12. Шаг (не добавлять алкоголь в халяльные пищевые напитки):**

В некоторых культурах его подают в виде коктейлей, иногда с добавлением небольшого количества алкоголя, даже в соках. Следует отметить, что должностным лицам категорически не следует добавлять алкоголь в соки.

## **13. Шаг (чистка посуды, используемой при употреблении халяльных продуктов питания):**

Сервировочные тарелки, вилки, ложки, чашки и другие ингредиенты следует предварительно очистить, чтобы они не соприкасались с продуктами, не относящимися к халялю.



## САМЫЕ ПОТРЕБЛЯЕМЫЕ ВИДЫ МЯСА В МИРЕ

Ниже перечислены наиболее потребляемые виды мяса во всем мире.

Виды мяса имеют разную номенклатуру в зависимости от того, как они обрабатываются, такие как измельчение тушек, разделка, соление, копчение, сушка, фарширование и запекание. Мясо крупного и мелкого рогатого скота и птицы, полученное от животных, должно быть разделано в соответствии с правилами халяльного убоя.

Птица, которая обычно производится и потребляется во всем мире, - это птица, в основном курица, такая как индейка, утка, куропатка, перепел, голубь, гусь и страус, причем в Турции больше предпочитают курицу и индейку. Цыплята, подвергшиеся коммерческой переработке, обычно получают с мясных птицефабрик или кур, у которых закончился период нереста. Домашняя птица, забитая в соответствии с исламскими обычаями, независимо от пола, размера или возраста, разрешена (22;52).

- **Свинья (свинья, свинина, свинья, кабан, свинья, хрюканье)**

Свинина - один из самых популярных видов мяса в мире. Свинина также используется в английском языке с разными словами, такими как свинья, свинина, свинья, кабан, свинья и хрюканье.

Тем не менее, есть много разных кусков свинины и множество мясных продуктов. Названия этих продуктов также могут различаться по странам. Также часто встречаются продукты из говядины и курицы, в которые добавляют свинину или жир, в основном это гамбургеры, мясной рулет, колбасы, колбасы и салями.

Ниже приведены продукты, приготовленные из наиболее часто используемой свинины.

- Бекон (бекон)
- Ветчина (ветчина)
- Хот-доги (хот-доги)
- Хамон (хамон)
- Пршутта (Пршутто)
- Салями (Салями)





- Сосиски (Сосиски)
- **Говядина (говядина)**

Когда говорят о красном мясе, в первую очередь думают о говядине. Так много разных продуктов из говядины и мяса, от гамбургеров до стейков из антрекота.

Названия в зависимости от процесса, с помощью которого говядина приправляется к мясу из разных частей туши, например, вырезка (стейк из филе филе), говяжий фарш (говяжий фарш, фарш), тушеное мясо (тушеное мясо), филе вырезки (филе вырезки), стейк на Т-образной кости (стейк на Т-образной кости) и филе антрекота (филе рибай) в продуктовых магазинах Он предоставляется.

Ниже приведены другие виды мяса, которые потребляются чаще всего.

- **Баранина и баранина (баранина и баранина)**, и баранина, и баранина - очень похожие виды мяса с одним принципиальным отличием;
- **Помимо курицы (курицы)**, говядины и свинины, курица входит в "большую тройку" по популярности.
- **Индейка (индейка) - это другой вид белого мяса**, чем индейка, курица.
- **Оленина (оленина)**, оленина, относится к мясу оленя и, как правило, является менее используемым видом мяса. Под названием Game meat также можно найти мясо различных диких животных.
- **Утка (утка)**, Утка, является одним из менее популярных видов мяса.
- **Кабан (Дикий кабан, Дикая свинья)**, кабан - это неприрученная свинья, обитающая в дикой природе.
- **Бизон (бизон)**, бизон - это питательный и очень нежирный вид красного мяса.
- **Гусь (гусь)**, гусь - это разновидность домашней птицы, которая относится к категории «белое мясо».
- **Кролик (кролик)**, кролик - это разновидность мяса, которое широко употребляется в Европе и некоторых частях Соединенных Штатов (и Китая).
- **Фазан (фазан)**, Фазан - это общее название, данное птицам из большой группы птиц отряда курообразных.

Помимо этого, мясо животных, таких как коза (шевон), верблюд (верблюду), лама (лама) и кенгуру, также можно подавать за границей.

## ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ С ХАЛЯЛЬНОЙ ЕДОЙ ПЕРЕД ПОЕЗДКОЙ И ПРОЖИВАНИЕМ

- **При бронировании** авиабилетов и проживания в отеле перед началом поездки необходимо запросить продукты, сертифицированные как халяльные.
- Предлагаемые продукты питания, сертифицированные как халяльные, должны быть подтверждены, если это возможно, органами по сертификации, сертифицировавшими ранее проверенные халяльные продукты.
- Для надежности халяльных сертификатов [smiic.org](http://smiic.org) , [hak.gov.tr](http://hak.gov.tr) и рекомендуется связаться с контактными электронными письмами и телефонами, доступными на веб-сайтах Gimdes.
- Рекомендуется связаться с посольством и консульствами Турции в стране отправления и получить информацию о городе, а также о турецких ресторанах, где подают халяльные продукты питания, и других ресторанах мусульманской страны.
- После того, как будут сделаны необходимые запросы, необходимо проинформировать, как следует готовить сертифицированные продукты в отеле проживания, воспользовавшись информацией, содержащейся в этой книге.
- Рекомендуется, чтобы повара, находящиеся на этапе приготовления пищи в центре размещения, были проинформированы из источников, переведенных на разные языки, содержащихся в справочнике, о том, что такое понятие халяль и харам, почему свинина, па-



даль, кровь и мясо животных, не являющихся халяльными, являются харам для мусульман.

- Названия свинины, говядины и птицы могут различаться в зависимости от способа их приготовления, разделки и консервирования. Рекомендуется соблюдать осторожность, используя вышеуказанные виды мяса.
- В немусульманских странах некоторым продуктам, полученным из мяса, дают разные названия в зависимости от процесса, который они прошли. Например, в Турции говядина готовится после некоторой обработки (сушка, засолка, маринование и т. Д.) бекон получил свое название. Точно так же есть бекон, прошедший некоторую обработку, называемый беконом, который получают специально из свинины и телятины.
- Некоторые виды не халяльного желатина и ферментов используются в сырах, йогуртах и молочных продуктах. Следует также позаботиться о том, чтобы эти продукты были сертифицированы как халяльные, если это возможно.



- Следует соблюдать осторожность, чтобы не добавлять какие-либо не халяльные продукты при приготовлении таких продуктов, как овощи, макароны, хлеб, рис, супы. Для придания аромата продуктам можно добавлять такие продукты, как мясной и куриный бульон, кусочки бекона и небольшие кусочки мясного фарша.
- Ресторан, кафе и т. Д., Где подают сертифицированные халяльные продукты на завтрак, обед и ужин за пределами центра размещения, места должны быть предпочтительнее. Английский турецкий перевод "халяльные рестораны рядом со мной" в зависимости от вашего местоположения в Интернете "халяльные рестораны рядом со мной" или список подходящих халяльных сертифицированных заведений в основном появляется при поиске по языку, используемому в стране декоммунизации.

Самолет и т. Д. Во время поездок следует запрашивать халяльную еду в местах проживания, ресторанах и кафетериях.

### **Пожалуйста, запросите продукты, сертифицированные на халяльную пищу!**

Несмотря на то, что мы не направляем необходимые запросы клиентов в отношении халяля, предприятия, предоставляющие нам услуги, не примут необходимых мер. Сервисные предприятия диверсифицируют свои услуги в соответствии с требованиями клиентов. Постоянное и большое количество запросов на халяльные продукты питания позволит руководству предприятий принять необходимые меры для оценки текущих запросов.



## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ОЦЕНКА**

Доступ к здоровой и религиозной халяльной пище является универсальным правом, и в Декларации прав человека, принятой на Генеральной конференции ЮНЕСКО в 2005 году, содержится следующее определение: "Каждый человек имеет право на доступ к безопасной и здоровой пище, соответствующей его культуре и убеждениям, в достаточном количестве и качестве для поддержания своей жизни" (32).

Известно, что на фоне растущего спроса на халяльную пищу сегодня нарушается трудовая этика, ослабляется чувство страха перед Аллахом и религией, люди не проявляют должной осмотрительности в приобретении и потреблении халяля, поэтому случаи подделок и фальсификаций становятся все более частыми. Помимо этого, логотип или этикетки халяльных продуктов питания используются для обозначения того, что эти продукты производятся в соответствии с исламскими нормами, но, к сожалению, не все продукты питания с логотипом халяль могут быть халяльными. Поэтому потребители должны быть более привередливыми, осторожными и скептически относиться к халяльным продуктам и напиткам. Они также должны подвергать сомнению надежность сертификата, который имеет продукт (26;31).





**MANUAL DE ALIMENTOS HALAL**  
**ESPAÑOL**

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	131
¿QUÉ ES HALAL? .....	132
¿QUÉ ES LA COMIDA HALAL EN EL ISLAM? .....	132
CONCEPTOS DE ALIMENTOS HALAL Y HARAM .....	133
¿Qué es la comida Halal? .....	133
¿Qué es la comida Haram? .....	134
¿CÓMO SE DEBE REALIZAR EL SACRIFICIO DE ANIMALES HALAL? .....	135
Sacrificio halal de aves de corral.....	136
PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA .....	136
LECHE Y HUEVOS.....	137
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL .....	138
CERTIFICADOS DE ALIMENTOS HALAL .....	138
Producto certificado Halal.....	138
Logotipo de comida halal.....	139
Instituciones de acreditación Halal .....	140
ADITIVOS ALIMENTARIOS .....	140
¿Los aditivos alimentarios son halal o haram? .....	140
Fuentes de aditivos alimentarios.....	141
¿ES KOSHER HALAL? .....	144
ETAPAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS HALAL .....	145
Paso 1 (Compra de productos certificados comida halal): .....	145
Paso 2 (Almacenamiento de productos alimenticios Halal): .....	146



Paso 3 (Limpieza de la cuchilla y la tabla de cortar utilizada en la preparación de productos alimenticios Halal): .....	146
Paso 4 (Limpieza de manos y cuerpo durante la preparación de productos alimenticios Halal): .....	147
Paso 5 (Limpieza de sartenes, ollas, etc., Utensilios utilizados en productos alimenticios Halal): .....	147
Paso 6 (Cocinar productos alimenticios Halal): .....	147
Paso 7 (No hay productos alcohólicos en contacto con productos alimenticios Halal y no se cocinan juntos): .....	147
Paso 8 (Freír productos alimenticios Halal): .....	147
Paso 9 (Sopa y agua, alimentos, etc. No añadir carne no halal y caldo de pollo además de productos alimenticios halal):.....	148
Paso 10 (Cocción por separado de productos alimenticios Halal para el desayuno):.....	148
Paso 11 (Herramientas de limpieza en la cocina para alimentos Halal): .....	149
Paso 12 (No agregar alcohol a las bebidas alimenticias Halal): .....	149
Paso 13 (Limpieza de materiales utilizados en el consumo de productos alimenticios Halal): .....	149
LAS ESPECIES CÁRNICAS MÁS CONSUMIDAS DEL MUNDO .....	150
QUÉ HACER CON LA COMIDA HALAL ANTES DEL VIAJE Y EL ALOJAMIENTO .....	152
CONCLUSIÓN Y EVALUACIÓN .....	155
BIBLIOGRAFÍA .....	156



## INTRODUCCIÓN

Con la globalización en todo el mundo, la movilidad humana entre países ha aumentado aún más recientemente debido a factores como viajes, comercio, concursos internacionales, reuniones y organizaciones, oportunidades para trabajar en el extranjero, etc. Especialmente las actividades deportivas internacionales se encuentran entre las actividades que se realizan con mayor frecuencia en todo el mundo según diversas categorías de edad.

Los atletas nacionales que crecen en Turquía representan a Turquía en organizaciones deportivas oficiales y privadas celebradas en Europa y en el mundo en las categorías de estrellas, jóvenes y adultos. Según el tipo de rama deportiva, los atletas nacionales participan en muchos torneos deportivos internacionales celebrados en el extranjero. En estas organizaciones, se sabe que los atletas y el equipo técnico se encuentran con grandes problemas relacionados con la nutrición, especialmente en los alimentos halal.

Las personas que viven en el mundo tienen diferentes religiones, sectas y culturas. Según la ubicación geográfica de cada país, las características de comer, beber, comportamiento, cultura, etc. son diferentes entre sí. A menudo hay reglas religiosas que trazan los límites de estas diferencias. En el Corán, cómo vivir dentro del círculo halal islámico y en los versos y el Profeta Muhammad a los musulmanes con las Sunnahs de Muhammad (saas).

Dentro de la Organización de Cooperación Islámica (OCI), en 2010 se estableció el Instituto de Normas y Metrología de los Países Islámicos (SMIIC) y varios comités técnicos, incluidos representantes de los países miembros, publicaron las directrices generales sobre alimentos halal, órganos de certificación halal, órganos de acreditación halal y normas sobre cosméticos halal. Estos estándares se pueden obtener en el enlace web (<https://www.smiic.org/en/project/24>).

En este estudio, se preparó una breve guía de alimentos halal con el fin de reducir los problemas experimentados por los atletas, equipos técnicos, funcionarios y otras personas que participan en deportes y otras organizaciones en el extranjero en el acceso a alimentos halal. Con esta guía, se ofrecen soluciones a los problemas encontrados en los viajes internacionales con alimentos halal.

## ¿QUÉ ES HALAL?

La palabra halal significa permitido o legítimo en significado (Orden Islámica Religiosa I, 2021; 172).

Halal significa que no hay objeción religiosa a su realización o derrota, que es liberado, permisible y legítimo (1).

La palabra halal se define como "anti-haram, que no es contrario a las normas de la religión, que no está prohibido en términos religiosos" (2). La Enciclopedia Islámica de la Fundación Diyanet de Turquía (1998) también explicó el concepto de halal como "actos que son religiosamente libres de realizar". La palabra, que originalmente está en árabe, significa "aceptable, permisible".

## ¿QUÉ ES LA COMIDA HALAL EN EL ISLAM?

En muchos versículos del Sagrado Corán, Allah (cc) ordenó tanto a la humanidad como a los creyentes y a todos los profetas y, por lo tanto, a toda la humanidad, que consumieran alimentos lícitos, buenos, saludables y limpios y que se mantuvieran alejados de todo lo que es sucio, dañino, feo y prohibido.

Aquí están algunos de estos versículos:

*«¡Gente! ¡Comed lo que es bueno y lícito de la tierra! ¡No sigáis los pasos del Demonio! De hecho, él es tu enemigo jurado. (Surah Al-Baqarah, verso 168).*

*¡Creyentes! ¡Comed de las cosas buenas que os hemos proveído y dad gracias a Alá! (Surah Al-Baqarah, verso 172).*

*Oh profetas, coman alimentos puros y halal. Hagan buenas y propicias acciones. Soy muy consciente de lo que haces (Surah Al-Mu'minun, verso 51).*

Está prohibido comer carroña; sangre; carne de cerdo; cualquier animal sobre el cual se haya invocado cualquier nombre que no sea el de Dios; cualquier animal estrangulado, o víctima de un golpe violento o una caída, o corneado o saqueado por una bestia de presa, a menos que todavía lo sacrifiques [de la manera correcta]; o cualquier cosa sacrificada en altares idólatras (Surah AL-Ma'idah, verso 3).

*¡No comáis de las viandas en las que no se ha pronunciado el nombre de Alá! Sin duda, eso sería impiedad (Surah Al-An'am, verso 165).*

Junto con los mandamientos de los versos en el Sagrado Corán, nuestro Profeta Muhammad (saas) enfatizó la importancia de consumir alimentos halal en su propia vida y mostró todo tipo de prácticas en su propia vida para evitar el haram. Junto con los versículos del Sagrado Corán, la Sunnah del Profeta Muhammad (saas) ha sido el camino y la guía para los musulmanes y las personas (3).

## **CONCEPTOS DE ALIMENTOS HALAL Y HARAM**

### **¿Qué es la comida Halal?**

Alimentos que se consideran halal de acuerdo con el Sagrado Corán: Se han notificado casos de leche (siempre que sea de origen bovino, ovino, camello, caprino), miel, pescado, plantas no tóxicas, frutas y hortalizas frescas, legumbres secas, semillas de crustáceos (como avellanas, cacahuetes, nueces), carne y productos (ganado bovino, ovino, camello, aves rapaces, pescado, cabra, caballo) (4; 5).

La carne y los subproductos (la gelatina y las enzimas varían) de bovinos, ovinos, caprinos, ciervos, pollos, patos, gansos y animales de caza (distintos de los cerdos) se consideran halal (6; 7).

Los alimentos halal no deben contener ningún elemento considerado como prohibido (haram) según las reglas islámicas. Los alimentos halal deben prepararse, procesarse, envasarse, transportarse y no almacenarse en lugares o equipos que estén libres de elementos prohibidos de acuerdo con las normas islámicas.

Los alimentos halal no deben entrar en contacto directo con ningún alimento producido durante la preparación, procesamiento, transporte y almacenamiento (8).

La comida halal se refiere a la preparación y presentación de los productos alimenticios que consumimos exactamente de acuerdo con las reglas islámicas en el proceso desde la primera fuente, la granja y el campo hasta nuestra mesa. Es la expresión de la conformidad de las materias primas, los auxiliares tecnológicos, los componentes, los aditivos, los métodos de elaboración, las condiciones de funcionamiento y el envasado de los alimentos halal, vegetales, animales, químicos o microbianos con las normas islámicas. (9;10;11;12;13;14).

Se define como "el producto que no contiene ningún elemento prohibido según las normas islámicas, que se prepara, procesa, transporta y almacena en lugares o dispositivos libres de estos elementos, y que no está en contacto directo con ningún alimento producido

aparte de estos en la etapa de preparación, procesamiento, transporte y almacenamiento" (3; 15) y también significa no asegurado en términos de higiene y salud.

El cumplimiento de las normas fiqh, la higiene y las condiciones de limpieza en cada etapa desde la etapa de alimentación de los animales hasta la mesa del consumidor es importante en términos de halalidad para presentar los productos animales como halal para el consumo de los musulmanes (16; 4; 7; 17).

## ¿Qué es la comida Haram?

Alimentos que se consideran prohibidos según el Sagrado Corán y la Sunnah del Profeta Muhammad (saas): Cerdo y sus subproductos, sangre, animales carnívoros (como felinos, lobos), carne y subproductos de todos los reptiles, todos los insectos, carne de animales sacrificados muertos, carne de carroña, carne de animales sacrificados en nombre de alguien que no sea Alá, carne de animales halal que no hayan sido sacrificados en condiciones apropiadas, productos alcohólicos (6;7). En resumen, hay cerdos, productos porcinos, animales que murieron antes del sacrificio, animales que no se mencionan en el nombre de Alá y no se sacrifican adecuadamente, sangre y productos sanguíneos, alcohol, animales carnívoros, aves rapaces, sin orejas externas (serpientes, reptiles, gusanos, insectos) (Símbolo Islámico Religioso I, 2021, 190).

Sin embargo, el elemento haram, que significa "ilegal" y "prohibido", es el consumo de alcohol, cerdo, sangre y carne muerta (Catecismo religioso islámico II, 2021, 31-41).

Nuevamente, el Profeta Muhammad (saas) prohibió comer aves rapaces con molares, animales que comen cosas sucias, e insectos que despiertan disgusto, etc., por la autoridad dada por Alá (Bukhari, Zabaih, 29; Muslim Sayd, 12-16;18;19). Por lo tanto, el consumo de animales terrestres como gatos, perros, monos, erizos y animales salvajes como leones, tigres, lobos, hienas y zorros también está prohibido en la religión del Islam. Además, también está prohibido consumir animales que se consideren sucios, como ranas, escorpiones, serpientes, ratones y todo tipo de insectos que no sean saltamontes que no tengan sangre de ácaros, como insectos, moscas y garrapatas, o que despierten asco (20; 18; 21).

La carne de los animales que no han sido sacrificados en el nombre de Alá, aparte de la carroña, la sangre y el cerdo, que han sido estrangulados o asesinados después de ser golpeados, y la carne de los animales que han sido despedazados por aves rapaces o asesinados por cuernos, están prohibidos por el propio Corán (22; 20).

## ¿CÓMO SE DEBE REALIZAR EL SACRIFICIO DE ANIMALES HALAL?

Para que un animal con carne halal pueda ser sacrificado de conformidad con la religión islámica, deben cortarse la tráquea del animal, el esófago y dos recipientes a su lado. Antes de realizar el proceso de corte, se debe preparar un cuchillo afilado de una manera que no atormente al animal, el animal debe inclinarse hacia la qibla, el animal debe ser sacado y su sangre debe drenarse completamente (23).

Según las reglas islámicas, en el sacrificio de un animal cuya carne es halal, principalmente el sobre del animal debe ser musulmán, el animal debe ser sacrificado en el nombre de Alá, el animal debe ser encogido, en otras palabras, el cuchillo debe ser arado diciendo "Bismillahi Allahu Akbar" mientras se sacrifica el animal. La sangre del animal debe drenarse cortando el cuchillo en las dos venas junto a la tráquea y el esófago. El animal cuya sangre se derrama puede flotar en el suelo o suspenderse (24).

Las condiciones requeridas para que los animales sean sacrificados halal deben incluir las siguientes condiciones; Indonesia (MUI HAS 23103, 2012), Malasia (AD 1500: 2009) y el Consejo Islámico de Alimentación y Nutrición (22).

1. El animal debe estar vivo en el momento del sacrificio; el animal no debe ser sometido a aturdimiento antes del sacrificio y, en caso necesario, dicho tratamiento ante mortem no debe matar al animal.
2. El nombre y la gloria de Allah (Besmele en el Islam) debe ser dicho por el matadero durante el sacrificio de cada animal.
3. Se debe intentar cortar el animal de un solo golpe con un cuchillo muy afilado.
4. El corte debe hacerse desde la parte delantera, es decir, debajo de la barbilla, no desde la parte posterior (no hacia la parte posterior).
5. No debe desprenderse de la cabeza y el cuello durante el corte y debe esperarse a que su sangre fluya por completo.
6. No se permite que el animal sea desollado antes de que esté completamente muerto.



## **Sacrificio halal de aves de corral**

La producción industrial se lleva a cabo en aves de corral, especialmente en la producción de carne de pollo. Durante la fase de sacrificio de los animales, utilizando el sistema de cinta adhesiva, se pasan calderas de agua caliente (52-54 °C) y se arrancan las plumas durante el corte rápido y la eliminación de las plumas. En general, mantener a los animales en calderas calientes sin limpiar sus órganos internos y con la sangre que fluye de sus cuellos después del sacrificio plantea la cuestión de la higiene. Por este motivo, en Turquía y en algunos países, el proceso de depilación se realiza rociando vapor o agua tibia sobre los animales recientemente. Se afirma que este procedimiento es más apropiado en términos de religión e higiene (25; 26).

Para que los productos cárnicos obtenidos del sacrificio de aves de corral o aves de corral sean Halal y Tayyib, se especifican a continuación las cuestiones que deben considerarse.

1. Las aves de corral que se van a sacrificar son una de las aves de corral / aves aceptadas como halal en el Islam,
2. Es importante en términos de sacrificio humano y halal que el animal no esté asustado, estresado o luchado antes del sacrificio.
3. Ser adulto, pez mental y musulmán de nuevo, haciendo determinaciones durante el sacrificio (mencionando el nombre de Alá),
4. Si no se realizan los procedimientos de aplicación eléctrica y aturdimiento, etc., si es posible antes de cortar,
5. Cortar desde la garganta con un cuchillo afilado (el cuchillo corta las arterias carótidas, las venas, la tráquea y el esófago del cuello antes de llegar al hueso en la laringe) debe tener tiempo suficiente para evitar que la cabeza sea arrancada y para permitir que la sangre fluya por sí sola.
6. Después del corte, es necesario eliminar el cabello y las teles, para eliminar los órganos internos, para evitar la contaminación (contaminación) de la carcasa con suciedad externa y desechos corporales tanto como sea posible (25).

## **PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA**

Productos de la pesca y la acuicultura: Existen diferencias según las sectas en cuanto a la aceptabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Para todos los musulmanes, comer pescado escamoso se considera permisible. Sin embargo, hay diferencias de opinión sobre los mariscos, como los moluscos y los crustáceos (27).



Si bien los eruditos islámicos están de acuerdo en que los peces escamosos son halal, algunos eruditos defienden la opinión de que las criaturas marinas sin escamas son makruh. Pescados como la carpa, el atún, la lubina, el merlán, la caballa, el salmón y el lenguado, que tienen escamas y aletas, son halal en todas las sectas. Las criaturas marinas como el bagre, las anguilas, las ballenas y el pez espada, que tienen aletas, pero cuyas escamas no se pueden eliminar, también han sido aceptadas por la gran mayoría de los musulmanes.

Los peces también deben tratarse de manera humana y debe permitirse la muerte natural de estos animales después de haber sido retirados del agua. Una vez más, los procesos como el pelado, la trituration, la fritura y las quemaduras no deben aplicarse a estos mientras están vivos. A diferencia de los animales terrestres, se permitió el consumo de animales marinos muertos espontáneamente. Sin embargo, no debe mostrar ningún signo de deterioro y deterioro (28).

## LECHE Y HUEVOS

Leche y huevos: Estos productos son halal siempre y cuando se obtengan de animales halal. Hay varios productos hechos de leche y huevos. El queso, la mantequilla y la nata se pueden hacer con leche. Conviene que las enzimas utilizadas en la producción de la mayoría de los quesos (por ejemplo, el cuajo) sean de origen microbiano o vegetal u obtenidas del estómago (pitufo) de los animales sacrificados halal (29; 30).



La leche consumida amorosamente por todos solo se permite cuando se obtiene de los animales que se legalizan. La leche es la materia prima de productos como el queso, la mantequilla, el yogur y la nata. No obstante, las enzimas utilizadas para la producción de queso y yogur son halal si se obtienen de animales halal sacrificados por el islam o por métodos biotecnológicos (26).

Los helados y los postres congelados son sistemas alimentarios complejos que contienen muchos ingredientes alimentarios. La gelatina, el emulsionante y los sabores utilizados en estos productos también son críticos en términos de halalidad. Por ejemplo, los sabores naturales como la vainilla utilizados en estos productos pueden contener 0,2-0,5% de alcohol incluso cuando se diluyen en el producto final, ya que contiene una cierta cantidad de alcohol. Para que un producto sea halal, no debe haber alcohol agregado externamente o su proporción debe ser inferior al 0.1% (26; 31).

## ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Los alimentos de origen vegetal son generalmente halal y no hay ningún daño en su consumo. Sin embargo, los que se aceptan como haram de los alimentos a base de hierbas son tóxicos, letales, medicamentos, causantes de enfermedades y que afectan negativamente la salud humana. Cuando las partes dañinas de las plantas se separan de las partes inofensivas, es posible consumir las partes restantes. Además, las bebidas obtenidas después del proceso de fermentación mediante el uso de fuentes herbales como uvas, dátiles, miel y semillas no están permitidas de consumir, ya que pueden causar intoxicación (22; 32).

## CERTIFICADOS DE ALIMENTOS HALAL

### Producto certificado Halal

Certificado halal es un documento emitido o requerido para ser emitido por un organismo de certificación que está acreditado, imparcial, confiable y tiene laboratorios y personal que puede probar y analizar en este campo para demostrar que las empresas están produciendo de acuerdo con los estándares halal predeterminados.

Con la certificación halal, básicamente se apuntan 3 cosas;

1. Satisfacer las demandas de los consumidores con sensibilidad a los alimentos halal,
2. Determinar la conformidad de los alimentos con las condiciones halal, higiénico-sanitarias,
3. Reconocimiento de los productos en el comercio internacional y garantía de la cooperación entre los países islámicos (33).

Debido a la creciente preocupación de los consumidores por el contenido de las sustancias utilizadas en los productos alimenticios, algunos fabricantes utilizan las expresiones "no hay manteca de cerdo en nuestros productos" en sus productos o prácticas se hacen como no un producto de cerdo con la línea trazada en la imagen de cerdo como se muestra en la imagen a continuación (Figura 1).

Desgraciadamente, esta información es aceptada como halal por algunos consumidores. La ausencia de productos porcinos en el contenido de los productos no significa que el producto sea halal.



**Imagen 1.**  
*Productos de cerdo y logotipo sin alcohol*

Se deben preferir los productos que están certificados por organizaciones acreditadas halal conocidas y tienen un logotipo halal (34).

Por ejemplo, las palabras «no contiene productos porcinos» o «no contiene alcohol» que figuran en el envase no garantizan que el producto sea admisible. ¡Tener tal expresión no es suficiente para que ese producto sea halal! Para que este alimento se considere halal, debe ser aprobado por instituciones confiables que el producto no sea perjudicial para la salud, se produzca de acuerdo con las condiciones higiénicas y no contenga productos haram o aditivos (3; 35).

## Logotipo de comida halal

Es el proceso de impresión del logotipo halal en el producto después de los procesos de certificación halal de los productos. Se utilizan diferentes logotipos halal en todos los países del mundo. Hay muchas organizaciones que llevan a cabo procedimientos de certificación de certificación halal. Cada organización tiene su propio logotipo halal.

En general, los logotipos están escritos con el símbolo de la media luna, la escritura halal en árabe y la escritura halal en inglés. Se ve que las palabras turcas halal e inglés halal a veces se utilizan juntas en los productos que se venden en el país (36).

Dado que un gran número de certificaciones halal y logotipos se utilizan en todo el mundo, se recomienda utilizar los productos con el logotipo de las instituciones de certificación conocidas y corporativas. Desafortunadamente, no hay un estándar halal común o logotipo halal en todo el mundo (37,38;39;53).

Después de que un producto ha recibido un certificado halal, el logotipo halal se puede utilizar en el embalaje del producto correspondiente. Los logotipos utilizados según la institución y el país donde se obtiene el certificado (imagen 2) pueden diferir (40).



**Imagen2.** Algunos ejemplos de logotipos halal utilizados en el mundo

## **Instituciones de acreditación Halal**

La acreditación halal se establece como la evaluación de las organizaciones halal que operan en el campo de la evaluación de la conformidad halal de conformidad con las normas nacionales e internacionales, la aprobación de sus calificaciones y la inspección y supervisión de las mismas a intervalos regulares (41).

El Instituto de Normas y Metrología para los Países Islámicos (SMIIC) es una organización establecida en 2010 para armonizar las normas entre los países islámicos (42). Como instituto que elabora los mecanismos necesarios para los países de la Organización de Cooperación Islámica (OCI), el Instituto de Normas y Metrología de los Países Islámicos (SMIIC) tiene por objeto establecer nuevas normas en los Estados miembros y eliminar las barreras técnicas al comercio y, por ende, aumentar el comercio entre ellos.

La organización incluye comités técnicos que incluyen alimentos, cosméticos, turismo y servicios conexos, productos agrícolas, logística del transporte, cuero, productos textiles y productos conexos, cadena de suministro halal y sistema de gestión halal. Estos comités técnicos, en los que participan representantes de los países miembros, han publicado la guía general sobre alimentos halal, órganos de certificación halal, órganos de acreditación halal y normas sobre cosméticos halal, en la que se establecen las normas necesarias (42).

Instituto Turco de Normas, desde el 14 de julio de 2011, publicado por el Instituto de Normalización y Metrología de los Países Islámicos (SMIIC) TS OIC/SMIIC 1: Realiza la Certificación de Conformidad Halal de acuerdo con las Directrices Generales de Alimentos Halal de 2011 (43; 44).

Además, la Autoridad de Acreditación Halal (HAK) se estableció en Turquía en 2019 con LA ley número 7161. HAK es la única institución competente establecida para acreditar organismos de evaluación de la conformidad halal en Turquía (41). Los procesos de evaluación, auditoría, aprobación y supervisión a los que están sujetas las organizaciones que solicitan la acreditación halal de la DERECHA se llevan a cabo sobre la base de las normas de la OCI/SMIIC y otras normas ISO mencionadas en estas normas (41).

## **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **¿Los aditivos alimentarios son halal o haram?**

Los aditivos alimentarios se definen comúnmente de la siguiente manera: "Sustancias que no se consumen solas ni se usan como componentes nutricionales típicos en condiciones

normales, que no tienen valor nutricional por sí solas, y que se agregan directa o indirectamente y a sabiendas al producto o para obtener un elemento del mismo durante la producción, procesamiento, preparación, envasado, transporte, almacenamiento de los alimentos con fines tecnológicos u obtener el resultado esperado" (53;45).

La gelatina es uno de los aditivos alimentarios más utilizados y si es halal o no. La gelatina es una proteína sólida semitransparente, incolora, fácilmente rompible e insípida obtenida de tejidos conectivos como la piel de animales, huesos, etc. De hecho, dado que este producto ha sido aceptado como alimento directamente en los últimos años, también se ha eliminado la obligación de utilizar el código E. (46).

Otro grupo de aditivos alimentarios que afecta la halalidad del producto son las enzimas. Si bien las enzimas utilizadas para diversos fines tales como extender la vida útil de los productos y obtener la textura, estructura y componentes deseados se obtuvieron previamente de fuentes vegetales o animales, las enzimas de origen microbiano se utilizan principalmente hoy en día (22).

Otro grupo de aditivos más utilizados en los alimentos son los emulsionantes. Los emulsionantes, que también son eficaces en la toma de una apariencia homogénea de los alimentos, son generalmente de origen vegetal. (47).

## **Fuentes de aditivos alimentarios**

I. Los de origen animal

- Animales Terrestres

- Animales de mar

II. De origen vegetal

III. Fuentes microbianas

IV. Sintéticos (8; 45).

Está prohibido consumir aditivos obtenidos de o mezclados en ciertas proporciones con productos de origen porcino (cabello, piel, hueso, grasa, etc.), sangre, animales no sacrificados en el nombre de Alá, y productos de los mismos, y bebidas alcohólicas como el vino que causa intoxicación (20; 48).

Algunos aditivos críticos que son sospechosos en términos de halalidad y salud y ampliamente utilizados en los alimentos son: gelatina, enzima de origen animal, carmín, goma laca, nitrito, nitrato, monoglicéridos y diglicéridos, antioxidantes sintéticos como BHA y BHT y potenciadores del sabor como glutamato mono sódico (MSG) (32).

Los aditivos alimentarios se pueden clasificar de acuerdo con su uso o función previstos de la siguiente manera; colorantes, conservantes, antioxidantes, edulcorantes, emulsionantes, agentes gelificantes, espesantes, portadores, retenciones de humedad, agentes antiaglomerantes o de floculación, agentes volumétricos, grabadores, estabilizadores, reguladores de la acidez, aglutinantes metálicos, potenciadores del sabor, propulsores y gases de envasado, abrillantadores, formadores o inhibidores de espuma, almidones modificados, etc. (8).

Los aditivos utilizados en los alimentos están codificados y numerados de acuerdo con un sistema internacional para garantizar una norma en su uso. Fue examinado por el Comité Científico de la Comunidad Europea y se asignaron números E a las sustancias que no se consideraban nocivas para su uso como aditivos alimentarios. (Tabla 1 y 2) (8; 45).

**Tabla 9. Aditivos alimentarios con código electrónico**

<b>Grupos de aditivos alimentarios de E-Codes</b>	<b>Grupos de aditivos alimentarios de E-Codes</b>
E-100- E-199	Colorantes (colorantes de alimentos)
E-200- E-299	Conservantes, Antimicrobianos
E-300-E-399	Antioxidantes, fosfatos (antioxidantes, fosfatos y agentes complejantes)
E-400-E-499	Espesantes, emulsionantes Estabilizadores, eliminadores de humedad (espesantes, gelificantes, fosfatos, humectantes, emulsionantes)
E-500-E-599	Diluyentes, sales (sales y compuestos relacionados)
E-600-E-699	Potenciadores del sabor
E-700-E-799	Antibióticos
E-900-E-999	Edulcorantes, agentes de recubrimiento superficial, gases
E-1000-E-1399	Aditivo misceláneo
E-1400-E-1499	Derivados del almidón

**Tabla 10.** Algunos otros aditivos alimentarios considerados sospechosos

<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Propósito de uso</b>	<b>Estado</b>
Albúmina	Enriquecimiento de proteínas, unión a agua grasa	Sospechoso a
Pinturas y sabores sintéticos (Color/sabor artificial)	Aromatizante	Sospechoso a,b
Lactato de esteroil cálcico (calcio estearoil lactilato)	Emulsionante	Sospechoso a
Enzimas	Para varios fines	Sospechoso c
Gelatina	Gelificante	Sospechoso d
Ácido glutámico	Potenciador del sabor	Sospechoso a
Glicerina	Hidratante, emoliente	Sospechoso a
Monolaurato de glicerilo	Emulsionante	Sospechoso a
Rennet	Para fermentar el queso	Sospechoso c
Acortamiento	Aceites animales y vegetales	Sospechoso a
Ácido esteárico	Humidificador emulsionante	Sospechoso a
Grasa animal (sebo)	Grasa animal	Sospechoso a
Vainilla	Sabor-aroma	Sospechoso b
Vainillina	Sabor-aroma	Sospechoso a
Proteína de suero (suero de leche)	Fuente de lactosa y suero de leche	Sospechoso c

a Puede contener una sustancia de origen animal o derivada del animal.

b Puede contener alcohol, que está prohibido.

c El cuajo y otras enzimas pueden haber sido derivados de animales halal o cerdos que no fueron sacrificados de acuerdo con los métodos islámicos. El suero en polvo puede provenir de la sospecha de levadura o de quesos producidos por enzimas.

d Puede haber sido obtenido de cerdos. Si la gelatina se obtiene de pescado o se produce a partir de animales sacrificados por métodos islámicos, es halal (45).

## ¿ES KOSHER HALAL?

**Kosher** o kosher (hebreo: ; Judíos sefaradíes pronunciados kosher, judíos asquenazitas pronunciados **kosher**), según el judaísmo; son productos que no tienen un daño religioso en ser comidos y utilizados. Kosher hebreo significa que cumple con las reglas y estándares necesarios de acuerdo con la creencia del judaísmo, que es limpio, apropiado o permisible.

El certificado kosher es un sistema de certificación que determina los bienes fabricados de conformidad con la religión judía. Si los materiales, herramientas y equipos utilizados en la producción del producto inspeccionado cumplen con las reglas determinadas, los bienes fabricados en la empresa por los rabinos reciben el certificado kosher (kosher) (49).

Según el Antiguo Testamento, los rumiantes y los ungulados (bovinos, ovinos, caprinos, ciervos, gacelas, etc.) se consideran kosher, es decir, halal. En el judaísmo, la carne de cerdo, camello y conejo y los productos obtenidos a partir de ellos, el consumo de leche y carne o carne y pescado juntos, aves (aves distintas de las 24 aves mencionadas en la Torá), las aves depredadoras están generalmente prohibidas o prohibidas. Los judíos comen solo las partes anteriores (antepié y pecho) de los animales kosher y no aceptan las partes posteriores (muslo, etc.) del animal como kosher. Además, un animal considerado kosher debe salarse en las 72 horas siguientes al sacrificio y deben eliminarse los residuos de sangre que quedan en la carne. En el judaísmo, está estrictamente prohibido comer carroña, sangre y algo de grasa interna (27).

En los judíos, si el vino es producido por extranjeros o preparado para ser presentado a los ídolos, está prohibido, de lo contrario no hay ningún daño en el consumo diario (50).

**Debe tenerse en cuenta que cada producto kosher puede no ser adecuado para el Islam, a veces porque los judíos tratan la carne con vino (Marine) o la cocinan con vino.**

Según las reglas islámicas, en el sacrificio de un animal cuya carne es halal, es necesario que el animal sea **un musulmán primero, el animal debe ser sacrificado en el nombre de Alá, debe ser sacrificado en el nombre de Alá, debe ser sacrificado en el nombre de Bismillahi Allahu Akbar mientras el animal es sacrificado, debe arrancar el cuchillo, cortar el cuchillo en la tráquea, el esófago y las dos venas a su lado y debe derramar su** sangre (24).

**Debido a las condiciones mencionadas anteriormente, los productos cárnicos kosher no están permitidos. Se recomienda no usarlo a menos que sea necesario.**

Mientras que las leyes de dieta halal determinan qué alimentos son legales o permitidos para los musulmanes, las leyes de dieta kosher determinan qué alimentos son apropiados para los consumidores judíos que cumplen con estas leyes para consumir (27).



La capacidad de derrotar el corte de la gente de la Escritura es una licencia y conveniencia concedida por Alá a los musulmanes. Los musulmanes, que tenían dificultades para encontrar alimentos halal en su país de residencia, recurrieron a la comida kosher debido a esta licencia y una necesidad.

Por otro lado, también hay quienes se oponen al énfasis en las opiniones de que el corte del libro puede ser derrotado porque es "una estrategia incorrecta que pondrá a los musulmanes a gusto y los pondrá bajo la guía de los no musulmanes, especialmente en el campo de la comida en los países islámicos". Como resultado, considerando que el kosher en el judaísmo no cumple con la idea del Islam como "halal-haram", creemos que los musulmanes no deben "mezclar halal con kosher", al igual que los judíos "no mezclan lo carnoso con lo lechoso" (51).

## ETAPAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS HALAL

Los alimentos halal no deben estar en contacto con carne no halal y otros alimentos durante la preparación de carne, verduras y frutas, y no se debe usar la misma tabla de cortar y el mismo cuchillo.

### Paso 1 (Compra de productos certificados comida halal):

Esta etapa comienza con la compra de productos cárnicos certificados halal. Se debe preferir a las instituciones que proporcionan certificados halal confiables en los productos con certificación halal. En caso de cualquier duda sobre el certificado halal en los productos, se recomienda obtener la información necesaria del personal relevante.



## **Paso 2 (Almacenamiento de productos alimenticios Halal):**

El almacenamiento de productos cárnicos certificados halal junto con otros productos obtenidos de cerdos y cerdos y productos cárnicos obtenidos de otros animales que no son sacrificio halal no es adecuado para condiciones halal. El almacenamiento de productos cárnicos con certificación halal en otro congelador es adecuado para condiciones halal.



## **Paso 3 (Limpieza de la cuchilla y la tabla de cortar utilizada en la preparación de productos alimenticios Halal):**

El cuchillo y la tabla de cortar previamente limpios se deben usar en la preparación de productos cárnicos halal. Los productos cárnicos certificados halal no deben estar en contacto con productos cárnicos que no cumplan con otras condiciones halal de ninguna manera. Una vez más, la carne no halal u otros alimentos y recipientes sospechosos contaminados con alimentos halal no deben entrar en contacto. Si es necesario, estos contenedores (bandeja, olla, sartén, plato, parrilla, brocheta, etc.) deben usarse después de lavarlos muy bien.



#### **Paso 4 (Limpieza de manos y cuerpo durante la preparación de productos alimenticios Halal):**

Los guantes utilizados antes de cortar productos cárnicos certificados halal deben cambiarse y las manos deben lavarse.



#### **Paso 5 (Limpieza de sartenes, ollas, etc., Utensilios utilizados en productos alimenticios Halal):**

Antes de cocinar productos cárnicos certificados halal, es necesario limpiar la limpieza necesaria de las sartenes, ollas, platos, etc. a utilizar.

#### **Paso 6 (Cocinar productos alimenticios Halal):**

Los productos cárnicos certificados halal definitivamente deben cocinarse en una parrilla previamente limpia y por separado de otras carnes. Cuando se cocinan junto con otras carnes no inhaladas, las grasas de los productos cárnicos se mezclan.

#### **Paso 7 (No hay productos alcohólicos en contacto con productos alimenticios Halal y no se cocinan juntos):**

No es apropiado que los productos cárnicos certificados halal y cualquier material alcohólico entren en contacto y se cocinen mezclando. Los productos cárnicos certificados halal están prohibidos según las normas islámicas para ser cocinados o marinados con algunos productos alcohólicos (vino, cerveza, etc.).

#### **Paso 8 (Freír productos alimenticios Halal):**

En los procesos de fritura de productos cárnicos y hortalizas certificados halal, no es apropiado cocinar el aceite de fritura en el mismo lugar que los productos cárnicos no halal. Los productos cárnicos y verduras certificados halal deben cocinarse en un aceite diferente sin contacto con otros productos.



### **Paso 9 (Sopa y agua, alimentos, etc. No añadir carne no halal y caldo de pollo además de productos alimenticios halal):**

Para dar sabor a muchas de las sopas producidas a partir de verduras y granos, se añaden tabletas de caldo o caldo preparado previamente. Sin embargo, las sopas de verduras se cocinan junto con la carne ósea y luego las carnes óseas se eliminan de la sopa. Añadir productos cárnicos no halal a las sopas producidas a partir de verduras y granos y cocinarlos juntos no es adecuado para condiciones halal.

Es apropiado cocinar las sopas producidas a partir de hortalizas y granos con tabletas de caldo certificadas halal y carnes deshuesadas.

### **Paso 10 (Cocción por separado de productos alimenticios Halal para el desayuno):**

Se deben usar diferentes sartenes y equipos de calefacción en los procesos de desayuno con huevos y pan frito. Diferentes utensilios de calefacción de la cocina se deben utilizar en la cocción de productos como la masa y los sándwiches. No está absolutamente bien cocinar huevos, pan, verduras y otros productos en herramientas de cocina y utensilios donde se cocinan productos cárnicos no halal. Sin embargo, en casos obligatorios, puede ser apropiado usarlos lavándolos muy bien con jabón/detergente. También se deben usar otros utensilios de cocina (cortador, soporte, mezclador, rallador, etc.) después de la limpieza necesaria.

### **Paso 11 (Herramientas de limpieza en la cocina para alimentos Halal):**

Se deben realizar los procedimientos de limpieza necesarios para todos los equipos utilizados en la cocina y en los que los alimentos pueden entrar en contacto antes de las preparaciones de la comida. Los utensilios de cocina utilizados en productos no halal no son absolutamente adecuados para su uso en productos alimenticios halal.

### **Paso 12 (No agregar alcohol a las bebidas alimenticias Halal):**

En algunas culturas, incluso los zumos de frutas se sirven a veces en forma de cócteles mediante la adición de una pequeña cantidad de alcohol. Se debe advertir a los funcionarios que nunca se debe añadir alcohol a los zumos de frutas.

### **Paso 13 (Limpieza de materiales utilizados en el consumo de productos alimenticios Halal):**

Los platos, tenedores, cucharas, vasos y otros materiales servidos deben limpiarse de antemano y se debe evitar el contacto con productos no halal.



## LAS ESPECIES CÁRNICAS MÁS CONSUMIDAS DEL MUNDO

Las especies de carne más consumidas en el mundo se enumeran a continuación.

Los tipos de carne se nombran de manera diferente dependiendo de su procesamiento, como trituración de carcasas, corte, salazón, ahumado, secado, llenado, cocción. En el caso de la carne obtenida de animales, los animales de las especies bovina y ovina y las aves de corral deben sacrificarse de acuerdo con las normas de sacrificio halal.

Las aves que se producen y consumen ampliamente en todo el mundo son aves de corral como el pavo, el pato, la perdiz, la codorniz, la paloma, el ganso y el avestruz, especialmente el pollo, el pollo y el pavo son preferidos en Turquía. Los pollos transformados comercialmente se obtienen generalmente de granjas de carne de pollo o de pollos cuyo período de puesta de huevos ha terminado. Las aves de corral sacrificadas de acuerdo con los procedimientos islámicos, independientemente de su género, tamaño o edad, son halal (22; 52).

- **Cerdo (cerdo, puerco, animal de bellota, jabalí, porcino, gruñidor)**

El cerdo es uno de los tipos de carne más populares en el mundo. El cerdo también se utiliza en inglés con diferentes palabras como cerdo, puerco, animal de bellota, jabalí, porcino y gruñidor

Sin embargo, la carne de cerdo tiene muchos cortes diferentes y varios productos cárnicos. Los nombres de estos productos también se pueden distinguir por países. Además, los productos de carne de vacuno y pollo con cerdo o aditivos de grasa también se encuentran con frecuencia, estos son más a menudo hamburguesas, albóndigas, salchichas, salchichas y productos tipo salami.

Los productos producidos a partir del cerdo más utilizado se indican a continuación.

- Tocino
- Jamón
- Perritos calientes
- Jamón
- Prosciutto
- Salami
- Salchichas





- **Carne de res**

Cuando se trata de carne roja, el primer pensamiento es carne de res. Muchos productos de ternera y carne diferentes, desde hamburguesas hasta filetes de costilla.

Según el proceso al que ha sido sometido, se denomina a las carnes tomadas de diferentes regiones de la canal del ganado, como el filete de solomillo, la carne molida, la carne picada, la carne de guiso, el filete de solomillo, el filete de hueso en T y el filete de costilla, en los mercados.

Otros tipos de carne que se consumen más se indican a continuación.

- **Cordero y corneo**, tanto el cordero como el carnero, son tipos de carne muy similares con una diferencia fundamental;
- **El pollo**, la carne de res y de cerdo, así como el pollo, es uno de los "tres grandes" en términos de popularidad.
- **El pavo es** un tipo de carne blanca que no es pollo.
- **Carne de Ciervo (Venado)**, La carne de ciervo se refiere a la carne de un ciervo y es un tipo de carne menos utilizado. Diferentes carnes de animales salvajes también se pueden encontrar bajo el nombre de carne de caza.
- **El pato**, es uno de los tipos de carne menos populares.
- **Jabalí, cerdo salvaje es** un jabalí indómito que vive en la naturaleza.
- **El bisonte**, es un tipo de carne roja que es nutritiva y muy magra.
- **El ganso**, es una especie de ave de corral que se encuentra bajo la bandera de 'carne blanca'.
- **El conejo es** un tipo de carne ampliamente consumido en partes de Europa y los Estados Unidos (y China).
- **El faisán** es el nombre general dado a las aves en un gran grupo de aves en el equipo de faisanes, caldo de pollo.

Aparte de estos, las carnes de animales como cabra, camello, llama, canguro también se pueden servir en el extranjero.

## QUÉ HACER CON LA COMIDA HALAL ANTES DEL VIAJE Y EL ALOJAMIENTO

- Los productos certificados Halal deben solicitarse en el momento de la reserva en el hotel donde se realizará el vuelo y el alojamiento antes de que comience el viaje.
- Debe confirmarse que los productos alimenticios certificados halal presentados se obtienen, si es posible, de organismos de certificación halal previamente confiables.
- Para la confiabilidad de los Certificados Halal, se recomienda comunicarse con los correos electrónicos de contacto y los teléfonos en los sitios web de [smiic.org](http://smiic.org), [hak.gov.tr](http://hak.gov.tr) y Gimdes.
- Se recomienda ponerse en contacto con la Embajada y Consulados turcos del país de destino y obtener información sobre la ciudad y sobre los restaurantes turcos y otros países musulmanes que sirven productos alimenticios halal.
- Después de realizar las solicitudes necesarias, se debe informar cómo cocinar productos certificados en el hotel de alojamiento utilizando la información de este libro.
- Se recomienda informar a los cocineros que se encuentran en la etapa de preparación de la comida en el centro de alojamiento sobre cuáles son los conceptos de halal y haram, y por qué la carne de cerdos, cadáveres, sangre y





animales no halal es haram a los musulmanes de las fuentes traducidas a diferentes idiomas en el manual.

- Los nombres de los cerdos, el ganado y las aves de corral pueden variar de acuerdo con los métodos de cocción, sacrificio y protección. Se recomienda prestar atención utilizando la sección de tipos de carne anterior.
- En los países no musulmanes, algunos productos obtenidos a partir de carne reciben nombres diferentes de acuerdo con el proceso al que se han sometido. Por ejemplo, en Turquía, después de someterse a algunos procesos (secado, salado, mantenimiento, etc.), toma el nombre de pastrami. Asimismo, hay pastrami, que ha sufrido algunos procesos llamados tocino, especialmente obtenido de la carne de cerdo y ternera.



- Algunas enzimas y la gelatina no halal se utilizan en el queso, el yogur y los productos lácteos. Si es posible, debe garantizarse que estos productos estén certificados halal.
- Se debe tener cuidado de no añadir ningún producto no oral en la cocción de alimentos como verduras, pasta, pan, arroz, sopa. Para dar sabor a los productos, se pueden añadir productos como carne y caldo de pollo, trozos de tocino y pequeños trozos de carne.
- Para el desayuno, almuerzo y cena que se llevará a cabo fuera del centro de alojamiento, se deben preferir restaurantes, cafés, etc. con productos certificados halal. Según su ubicación en Internet, la traducción al español de "restaurantes halal cerca de mí" en turco es "yakınımdaki helal restoranlar" (inglés "halal restaurants near me") o cuando se realiza una búsqueda según el idioma utilizado por el país de destino, la lista de restaurantes halal certificados cerca de mí lugares se muestra principalmente.

La demanda de alimentos halal debe hacerse en las áreas de alojamiento, restaurante y cafetería durante viajes como aviones.

***¡Solicite un producto con certificación alimentaria halal!***

Las empresas que nos brindan servicios no tomarán las medidas necesarias si no transmitimos nuestras solicitudes de clientes necesarias sobre Halal. Las empresas de servicios diversifican los servicios que ofrecen de acuerdo con las demandas de los clientes. Para evaluar las demandas, la transmisión de numerosas y continuas solicitudes de alimentos halal permitirá a las administraciones empresariales tomar las medidas necesarias.



## CONCLUSIÓN Y EVALUACIÓN

Es un derecho universal al acceso a los alimentos halal, que es saludable y necesario desde el punto de vista religioso, y la Declaración de Derechos Humanos aprobada en la Conferencia General de la UNESCO en 2005 incluye la siguiente definición: "Toda persona tiene derecho a acceder a alimentos sanos y sanos en cantidad y calidad suficientes y de conformidad con su propia cultura y creencias para sobrevivir" (32).

Frente a la creciente demanda de alimentos halal, se sabe que hoy en día, la ética empresarial se deteriora, el miedo a Alá y el sentido de la religión se debilita, la gente no muestra el cuidado necesario para ganar y consumir alimentos halal, y por lo tanto, los eventos de imitación y adulteración aumentan aún más. Aparte de estos, el logotipo o las etiquetas de alimentos halal se utilizan para indicar que estos productos se producen de acuerdo con los procedimientos islámicos, pero lamentablemente, no todos los alimentos con el logotipo halal en él pueden ser halal. Por este motivo, los consumidores deben ser más meticulosos, cuidadosos y escépticos sobre los alimentos y bebidas halal, y también deben cuestionar la confiabilidad del certificado que tiene el producto (26; 31).

## KAYNAKLAR

## REFERENCES / RÉFÉRENCES / ИСТОЧНИКИ / BIBLIOGRAFÍA

1. Güzel, Y. (2018). Gıda Sektöründe Helal Sertifikalı Ürünlerin Tüketici Tercih Ve Davranışlarına Olan Etkisi, Türkiye-İngiltere Karşılaştırması. Doktora Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Pazarlama Bilim Dalı, Kırıkkale.
2. Türk Dil Kurumu (2021). Helal, <https://soz-luk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 01 Mayıs 2021)
3. Batu, A. (2012). Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirme Sin Deki Sorunlar Ve Çözüm Önerileri. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt: 7, No: 2. (60-75).
4. Koşum, A. (2013). Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik. Journal Of Islamic Law Studies, (22).
5. Nurrachmi, R. (2017). Islamic Tourism: Factors that Influence Muslim Tourists and How to Promote Tourism in OIC Countries. Intra Trade in OIC, 131-138.
6. Yazır, E. H. (2005). Kur'an-ı Kerim ve Açıklamalı Meali. Sadeleştiren: M. Sadi Çöğenli: İstanbul. Huzur Yayın.
7. Döndüren, H. (2015). İslam'a Göre Gıdalarda Haram Ve Helal Standardı. 253-278, Uluslararası Helal Ürün Ekonomisi Sempozyumu (Üretim-Standartlar-Pazarlama) 19-20 Mart 2015, Sakarya Üniversitesi.
8. Yetim, H. Ve Türker, S. (2020). Helal Ve Sağlıklı Gıda, İzü Yayınları No:51, 1.Baskı İstanbul
9. Döndüren, H. (2009). Kur'an ve Sün-nete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihale ve Tagayyür), İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu, Bursa.
10. Karaman, H. (2009). Helal Gıda Sertifikası ile İlgili Problemler. Helal Gıda 2009 Türkiye Uluslararası Konferansı. 23-26 Nisan 2009, İstanbul.
11. Türker, S., Ertaş, N., Demir, K., (2011). Helal Gıda Açısından Tahıl ve Tahıl Ürünlerine Bakış. Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. Konya.
12. Elgün, A. (2015). Helal ve Sağlıklı Gıda Üretiminde Güncel Problemler. Doğal'2015 Zirvesi. 20-23 Mayıs Sapanca/Sakarya.
13. Türker, S. (2016). Helal ve Sağlıklı Gıda. 2023-2071 Vizyonuyla Tarım Kongresi. Bildiri Kitabı II. Cilt s. 326-345. Semih Ofset Kızılcahamam, An-kara.

14. Elgün, A. (2017). Helal Yaşamda Beslenmenin Rolü. 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. 03-05 Kasım 2017. Ankara.
15. Çallı, İ. Duygu (2014). Etnik Pazarlamada Helal Kavramının Kullanımı, "Almanya'da Yayımlanan Gıda Reklamları Üzerine Bir İnceleme". Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 4, 43-56.
16. Akyüz, V. (2008). Fikhi Açıdan Kurban. Uluslararası Kurban Sempozyumu 8-9 Aralık 2007. Isbn: 9786058987609. 25-42.
17. Erdalı, B., Turhan, Ş., Aydın, P., Sipahioğlu, C. (2014). Helal Gıda Sertifikası Ve Dış Satımdaki Rolü XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi 3-5 Eylül 2014. Samsun.
18. Hacıoğlu, N. (2018). Etlerinin yenilmesi yasaklanan hayvanlar ile ilgili hadis rivayetlerinin değerlendirilmesi. Cumhuriyet İlahiyat Dergisi, 22(2), 1191-1220.
19. Boran, M. (2019). Yiyecek ve içeceklerimizde helal haram ölçüleri. Ravza Yayınları, s.472, İstanbul.
20. Okur, K. H. (2009). İslam hukuku açısından helâl ve haram olan gıdalar ve bazı güncel meseleler. Usûl İslam Araştırmaları, 11(11), 7-40.
21. Köse, S. (2020). Fikhi açıdan helal gıdanın temel ilkeleri. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 2(1), 1-18.
22. Riaz, M. N. & Chaudry, M. M. (2004). Halal Food Production. Crc Press.
23. Alisharlı, M. (2011). Kesim Yöntemleri, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-İv, Günümüzde Helâl Gıda. 26-28 Kasım. Afyonkarahisar. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
24. Tayar, M., & Doğan, M. (2019). Helal Kesim. Academic Platform Journal Of Halal Life Style, 1(2), 62-76.
25. Yetim, H. (2019). Et Teknolojisi, Ders Notları, İst. S. Zaim Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Böl., Halkalı İstanbul.
26. Yetim, H. (2020). Helal ve Koşer Gıdalar, Ders Notları, İst. S. Zaim Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Böl., Halkalı İstanbul.
27. Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2003). The kosher and halal food laws. Comprehensive reviews in food science and food safety, 2(3), 111-127.

28. Kahraman, H. & Mutlu, G. Ü. L. (2020). Deniz ürünlerinin hükmü ve bu konudaki ihtilafların değerlendirilmesi. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 61(1), 175-200.
29. Riaz, M. N. (2000). How cheese manufacturers can benefit from producing cheese for halal market. Cheese Mark. News, 20(18), 4-12.
30. Riaz, M. & Chaudry, M. (2019). Handbook of halal food production. Boca Raton: CRC Press, London.
31. Güneş, Z., & Yetim, H. (2020). Helâl Gıda Üretimi ve Tüketimi. Academic Platform Journal of Halal Lifestyle, 2(2), 70-94.
32. Türker, S. (2020). Helal Ve Güvenilir Gıda. Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi, 2(1), 85-97.
33. Demir, T. (2014), Türkiye’de Ve Dünyada Helal Gıda Uygulamaları, Sorunlar Ve Çözüm Önerileri, Bilim Sanayi Ve Teknoloji Bakanlığı Uzmanlık Tezi, S.72, 88-89.
34. Güzel, Y., & Kartal, C. (2017). Helal Gıda Sertifikası Ve Tüketici (Halal Food Certificate And Consumer). Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 5(4), 299-309.
35. Kahraman, A. (2013). Bedrüddin Ayni’nin Remzü’l-hakâik adlı eseri ve bazı fıkhi görüşleri Bedrüddin Ayni sempozyumu (s.123-152). Gaziantep, Türkiye.
36. Memiş, S., & Cesur, Z. (2020). Ürünlerde Helal Sertifikasyon Ve Logo Uygulamaları. Balkan Ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 6, 65-68.
37. Aslan, H., Aslan, İ. (2018). Helal gıda sektörü: Malezya ve Türkiye karşılaştırılması. 1. Uluslararası Battalgazi Multi Disipliner Çalışmalar Kongresi s: 2930-2939. Malatya – Türkiye.
38. Ab Talib, M.S., Johan, M.R.M. (2012). Issues in halal packaging: A conceptual paper. International Business and Management 5 (2): 94-98.
39. Tekle, Ş., & Sağdıç, O. (2020). Helal Gıda Kapsamında Gıda Ambalaj Ve Kaplama Maddelerinin İncelenmesi. Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi, 1(2), 122-128.
40. Yener, D. (2011). Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler Ve Risk Algısı, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

41. HAK, (2021). Helal Akreditasyon Kurumu. <https://www.hak.gov.tr/dokumanlar/dokumanlar> (Erişim Tarihi: 19 Ekim 2021).
42. SMIIC, (2021, Ekim 21). History of SMIIC. <https://www.smiic.org/en/history-of-smiic>
43. Şimşek, M. (2013) . Helal belgelendirme ve SMIIC standardı. İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi, 22, 19-44.
44. TSE, (2021). Helal belgelendirme hizmetlerimiz. <https://www.tse.org.tr/IcerikDetay?ID=2358&ParentID=6898> (Erişim Tarihi: 16 Aralık 2021).
45. Küçüköner, E. Helal Gıda Sertifikasyonunda Gıda Katkı Maddelerinin Yeri. Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar Ve Çözüm Önerileri, 12.19 - 20 Kasım 2011 Ankara, Sözlü Bildiriler.
46. Batu, A. (2022). Helal Gastronomi Ve Helal Sertifikalı Gıda (Beslenme) Kültürü. Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi/Journal Of Halal And Ethical Research.
47. Rajagopal, S., Ramanan, S., Visvanathan, R. & Satapathy, S. (2011). Halal Certification: Implication For Marketers In Uae, Journal Of Islamic Marketing, 2(2), 138-153.
48. Gültekin, F., Sümeyye, A. K. I. N., & Elgün, A. (2019). Ekmek Hakkında Güncel Bir Değerlendirme: Sağlık Etkileri, Gıda Katkı Maddeleri Ve Helallik Sorunu. Helal Yaşam Dergisi, 1(1), 1-17.
49. Kosher, (2022). Kosher Nedir? <http://kosher.com.tr>, 2022 (Erişim Tarihi: 15 Eylül 2022).
50. Mammadli, B. (2013). Yahudilikte beslenme kuralları (Kaşerut), Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Dinler Tarihi Bilim Dalı, Bursa 2013
51. Kurt, Ali Osman (2010). Yahudilik' te Koşer ve Koşer Ekonomisi, Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2010, Cilt: XIV, Sayı: 2
52. Boran, M. (2015). Hanefi mezhebinde hayvan kesimi. Journal of International SocialResearch, 8(41), 1328-1342.
53. Altuğ, T. (2006). Gıda Katkı Maddeleri. (İkinci Baskı). İzmir: Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri.

