



**Londra Hackney Belediyesi tarafından Londra Merkez  
Cami ve İslam Kültürü merkezi işbirliğiyle derlenmiş ve  
üretlmıştır**

**Ek bilgi için 020 8356 4911 numaralı hattı arayarak veya  
environment.health@hackney.gov.uk adresine bir elektronik  
posta mesajı göndererek Hackney Çevre Sağlığı birimine  
başvurabilirsiniz.**

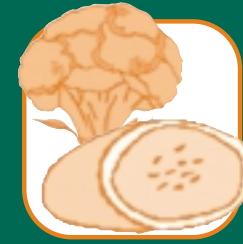
**Bu broşürdeki bilgileri sâdece bilgilendirme amaçlıdır ve kânun hükmü  
mahiyetinde değildir.**

**Hackney** Çevre Sağlığı Departmanı



## Müslüman ticâret erbapları

İçin gıdâ rehberi



Turkish

Bu rehber Müslüman ticâret erbaplarına Helâl et ve gıdâ ürünleri üretirken veya satarken dikkat etmeleri gereken hususları açıklayan bilgiler içermektedir. Helâl gıdâların gıdâ güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak üretilmiş olması ve hem Kuran'da belirtilen kurallara hem de (huzur içinde yatsın, Peygamberimiz Muhammed'in sözleri ve hareketleriyle dile getirdiği) Sünnet kurallarına uygun olması gereklidir.

**Yaratan ve esirgeyen Allah'ın  
adıyla, "Allah'ın size ihsan  
eylediği mubah yiyecekleri  
yiyin, ibadet ettiğiniz Allah'ın  
cömertliğine minnet edin."  
Kuran 16:114**



### Helâl gıdâ üreten/satan işletme sâhiplerine tavsiyeler

Helâl et ve gıdâ ürünlerini hazırlarken, işlerken, üretirken, paketlerken, saklarken, ithal ederken, dağıtırken, sunarken veya nakil ederken  
Veya

Kâr veya hayır amacıyla Helâl et ve gıdâ ürünlerini bir mağazada, fabrikada, depoda, seyyar minibüste, lokantada, ilçe merkezinde, cemaat merkezinde, para atılan makinelerde veya başka bir yerde satarken veya dağıtırken

Aşağıdaki kurallara uymanız gereklidir:

- İslam kuralları ve
- Gıdâ Güvenliği Kânunu ve ilgili yönetmelikler

**İslam Kuralları et ve gıdâ ürünlerinin ve bu ürünlerdeki tüm muhtevanın Helâl olmasını gerektirmektedir.**

**Helâl gıdâlar İslam kurallarına uygun olan, mubah gıdâlardır.**

- Gıdâ ürünleri İslam Kurallarına göre Haram kabûl edilen hiçbir şeyi içermemeli veya Haram maddelerle temâs etmemelidir.
- Hazırlık, işleme ve saklama süreçlerinin tüm aşamaları Helâl diyet kânunlarına hâkim, uzman ve bilgili bir Müslüman tarafından gözetlenmelidir.
- Gıdâlar doğal, saf, bozulmamış ve besleyici değere haiz (Tayip) olmalıdır.
- Helâl ve Helâl Olmayan gıdâlara arasında hiçbir temâs olmaması kaydıyla, gıdâların Helâl olmayan gıdâlarla aynı tesislerde hazırlanmasında, saklanmasında veya işlenmesinde sakınca yoktur.
- İslam kurallarına uygun temizlik işlemlerinin yapılması kaydıyla, gıdâların daha önce Helâl olmayan gıdâların hazırlandığı, işlendiği, nakledildiği veya saklandığı tesislerde hazırlanmasında, işlenmesinde, nakledilmesinde veya saklanmasında sakınca yoktur.



- Helâl olmayan gıdâ veya maddelerin karışmamış olması kaydıyla, doğal olarak yetiştirilen, güvenli ve sağlıklı tüm bitkiler/sebzeler Helâl kabûl edilir.
- Helâl olmayan gıdâ veya maddelerle karışmaması kaydıyla, tüm balık ürünleri Helâl kabûl edilir.

**Kuran'da ve El-Sünnet'te yasaklanmış olanlar hâriç olmak üzere tüm gıdâ kaynakları mubahtır.**

#### **Mubah Olmayan Hayvansal Gıdâlar**

- Domuz, etobur hayvanlar, avcı kuşlar, İslam kurallarına uygun olarak kesilmeden önce ölmüş hayvanlar ve bunlardan elde edilen etler, İslam kurallarına uygun olarak kesilmemiş hayvanlar ve bunlardan elde edilen et ürünleri
- Kan ve kandan elde edilen ürünler
- Vejetaryenler için uygun olmayan peynir

#### **Mubah Olmayan İçecekler**

- Beyaz İspanyol şarabı (Sherry) ve şarap dâhil tüm alkollü içecekler; çeşnilere özel dikkat gösterilmelidir, zîra çeşnilerin pek çoğunda hazırlama aşamasında alkol kullanılmaktadır.
- Tüm keyif verici ve tehlikeli içecekler

#### **Mubah Olmayan Katkı Maddeleri**

- Jelatin, enzimler ve emülgatörler gibi mubah olmayan hayvanlardan veya kandan elde edilen tüm katkı maddeleri ve bileşenler
- E-numaralı katkı maddeleri – E120, E440, E540 numaralı bileşenler ve katkı maddeleri kesinlikle Helâl değildir; pek çok E-numaralı bileşen de şüphelidir, zîra bu bileşenler ve katkı maddeleri bir hayvandan veya bitkiden elde edilmektedir.

**Mubah olan tüm kara hayvanları ruhsatlı bir mezbahada aşağıdaki koşullara uygun olarak kesilmelidir:**

Hayvan sağlıklı olmalı ve hayvanın eti insanlar tarafından



tüketilmeye uygun olmalıdır. Hayvan kesim sırasında hiçbir şekilde uyuşturulmamalı, sersemletilmemeli ve tamâmen bilinçli durumda olmalıdır. Hayvanın boğazı son derece keskin ve temiz bir bıçakla kesilmeli ve üç ana atar damarın kesilmesi sağlanmalı ama omurilik kesilmemelidir. Kasap Müslüman ve İslam kurallarına uygun hayvan kesimi hakkında bilgi sâhibi olmalı, İngiltere kânunları uyarınca gerekli eğitime ve ruhsata sâhip olmalıdır. Her hayvan kesilmeden önce "Bismillah Allah-ü Ekber" (Yaratan ve Esirgeyen Allah'ın adıyla) denilerek tekbir getirilmelidir.

Deniz ürünlerinin kesilmesine gerek yoktur.

### 1990 târihli Gıdâ Güvenliği Kânunu ve ilgili yönetmelikler

**Helâl gıdâ üreten/satan işletmeler aşağıdaki önemli hususlar dâhil olmak üzere Gıdâ Güvenliği Kânununa ve ilgili yönetmeliklere uymalıdır:**

- Müşteri tarafından istenen mahiyette, nitelikte ve içerikte gıdâ ürünleri sunulmalıdır
- Gıdâ ürünlerinin tüketime ve gıdâ güvenliği gereklerine uygun olması sağlanmalıdır
- Gıdâ üretim/satış tesislerinde hijyen standartları uygulanmalı ve gıdâ işleme/teslim etme eğitimi verilmelidir
- Tehlike analizi yapılmalıdır
- Sâdece izin verilen katkı maddeleri kullanılmalı, gıdânın tüm içeriği etikette açık olarak belirtilmeli ve gıdâ bileşeni standartlarına uyulmalıdır.
- Gıdâ ürünleri içinde bozulma, artık veya kimyasal maddeler olmamalıdır.
- Ağırlık, ölçüm ve fiyatlandırma gibi Eğitim Standartları gereksinimlerine uyulmalıdır
- Güvenli ekipman ve çalışma teamülleri gibi Sağlık ve Güvenlik hususlarına uyulmalıdır.



### Helâl Gıdâ Üreten/Satan İşletmelere her koşulda asgarî gereklilikleri yerine getirmelerini önermekteyiz:

- Gıdâ ürünleri Helâl olmalı, İslam kurallarına ve teamüllerine uygun olarak üretilmeli veya elde edilmelidir
- Gıdâ üretilen veya satılan yerler temiz tutulacak ve bu yerlerde haşere bulunmayacaktır
- El yıkamak için lavabo bulunmalı, su kesintisi olmamalı, sabun ve temiz havlu bulundurulmalıdır
- Ekipman ve gıdâ araçları temiz tutulacak ve düzenli olarak bakıma tâbi tutulacaktır
- Gıdâ içeriği güvenilir tedarikçiye kadar izlenebilmelidir.
- Gıdâ stokunun raf ömrü aşılmamalıdır
- Gıdâların birbirine karışması önlenecektir – ham ve pişmiş gıdâlar ayrı alanlarda tutulmalıdır
- Ham ve pişmiş gıdâlar için ayrı hazırlama tezgahları kullanılmalıdır
- Üreticinin ürün üzerindeki etikette aksi yönde bir uyarıda bulunduğu hâller dışında, dondurulmuş tüm gıdâlar pişirilmeden önce çözülmelidir
- Tüm gıdalar Helâl olmayan gıdalarla karışmaya karşı korunmalıdır
- Gıdâ ürünleri servis edilirken ve hazırlanırken temiz mutfak gereçleri kullanılmalıdır
- Gerekli temizlik planları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır
- Gıdâ içeriği doğru şekilde açıklanmalıdır

### Tesislerinizde çalışan gıdâ işçileri aşağıdaki koşullara uymalıdır:

- Her gün temiz bir koruyucu iş önlüğü giyilmeli ve gıdâ işleme mekânı için uygun ayakkabı kullanılmalıdır.
- Eller sık sık ve özellikle tuvalete gidildikten sonra yıkanmalıdır
- Kesik veya yara bere izleri kolayca görünen su geçirmez elbiselerle örtülmelidir
- Kişisel temizlik standardı yüksek tutulmalıdır
- Tırnaklar kesilmiş ve temiz olmalıdır
- Gıdâların olduğu odada kaşınılmamalı, burun karıştırılmamalı, öksürülmemeli ve hapşürülmemelidir



- Gıdâ hazırlanırken/satılırken sâde bir yüzük veya küpe dışında hiçbir takı takılmamalıdır.
- Gıdâların bulunduğu odalarda hiçbir şekilde yemek yenmemeli, sakız çiğnenmemeli, sigara içilmemeli veya yere tükürülmemelidir
- Yenmeye hazır gıdalara elle doğrudan temâs edilmemeli, bunun yerine eldiven veya benzeri ekipman kullanılmalıdır
- Gıdâ ürünleri yeterince pişirilmeli ve sıcak tutulmalıdır
- Sıcak gıdâlar 63°C üzerinde sıcak, çözülmüş gıdâlar ise 8°C altında tutulmalıdır.
- Standartlara uygun çöp tenekeleri hâriç olmak kaydıyla, Gıdâ ürünlerinin bulunduğu odalarda veya tesislerin dışında atık ve çöp bulundurulmamalıdır
- Çalışanların işlerini hijyen koşullarına uygun olarak yapması için gerekli eğitim verilmelidir.
- Sarılık, midede bozukluk, ishal, çıban veya enfeksiyonlu yaralar gibi tüm rahatsızlıklar ve hastalıklar yöneticiye bildirilmelidir.
- Her türlü haşere ve kemirgen yöneticiye bildirilmelidir

**Daha ayrıntılı bilgiyi aşağıdaki yayınlarda bulabilirsiniz:**

- A Guide to Food Hygiene (Gıdâ Hijyeni Hakkında Rehber)
- A Guide to Food Hazards and Your Business (Gıdâ Tehlikeleri ve İşletmeniz Hakkında Rehber)  
Food Standards Agency (Gıdâ Standartları Dairesi) yayınlarını ücretsiz edinmek için 0845-606-0667 numaralı hattı arayın veya [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) adresini ziyaret edin.
- Industry Guide to Good Hygiene Practice: (Hijyen Uygulamaları Hakkında Endüstri Rehberi:) Perakende Rehber £3.60
- Industry Guide to Good Hygiene Practice: (Hijyen Uygulamaları Hakkında Endüstri Rehberi:) Yemek Hizmetleri Rehber £3.60  
020-7827-5882 numaralı hattı arayarak veya [www.cieh.org](http://www.cieh.org) adresini ziyaret ederek her iki yayını da Chartered Institute of Environmental Health (CIEH) (Çevre Sağlığı Uzman Enstitüsü) kuruluşundan elde edebilirsiniz.

Gıdâ güvenliği ve ilgili yönetmelikler hakkında tavsiyeler için 020-8356-4911 numaralı hattı arayarak veya [environment.health@hackney.gov.uk](mailto:environment.health@hackney.gov.uk) adresine elektronik posta göndererek Hackney Environmental Health (Hackney Çevre Sağlığı) birimiyle temasa geçebilirsiniz.

