

# HELAL SERTİFİKALI ÜRÜNLERİN YÜZDE 13'Ü RİSKLİ

Küresel helal gıda pazarının 1 trilyon dolar bandını aşması 'merdiven altı' üretimi artırdı. Gayrimüslim ülkelerin tekelindeki sektörde yapılan hileleri, test aşamasında haram çıkan 'helal' damgalı ürünleri Tayland Helal Bilim Merkezi Direktörü Doç. Dr. Winai Dahlan ile konuştuk.

MESUT ÇEVİKALP / Bangkok



Helal gıda sektöründe iştahlı büyüme sürüyor. 2010'da 660 milyar dolar seviyesini gören küresel ciro geçen yıl itibarıyla 1 trilyon dolar bandını

aştı! Baş döndürücü büyümenin ardında gayrimüslim dünyanın da helal sertifikalı ürünlere yönelmesi yatıyor. Yani pazar sadece 1,8 milyarlık Müslüman âlemini kapsamıyor. Dahası 'ballı' sektörün 2030'da 2 trilyon dolarlık ciroya ulaşacağı öngörülüyor. Pasta büyük olunca taliplisi de artıyor. Pazarda alan kapma mücadelesi kızışıyor. İlginçtir, hâlihazırda sektördeki ana helal gıda ihracıları gayrimüslim ülkeler! Lider Brezilya. Ardından ABD, Çin, Hindistan ve Tayland geliyor. Türkiye gibi bu helal gıda işine soyunan yeni oyuncular da var. Ancak sektöre girmek pek kolay değil. Hammade temininden üretim aşamasına, paketlemeden lojistiğine kadar ayrı ayrı uygulanması gereken sıkı prosedürleri var. Ciddi altyapı, donanım ve şouurlu insan kaynağı gerektiriyor. Yatırımdan kaçıp işi 'merdiven altı' tarzında sürdürenler yok değil! Hâliyle işin hilesi hurdası artıyor! Gelecek dönemde 'Helal kesim domuz eti' benzeri skandalların artması muhtemel.

Helal gıda sektöründeki hızlı büyüme, yapılan hileleri ve tam tekmil helal üretimin gerektirdiği şartları, alanın önde gelen

uzmanlarından Doç. Dr. Winai Dahlan ile konuştuk. 2012'de 'Dünyanın En Etkili 500 Müslümanı' listesine giren Doç. Dr. Dahlan, biyokimya ve uygulamalı biyotıp uzmanı. Doktorasını uygulamalı tıbbi biyoloji bilimi üzerine Belçika Bruxlles Üniversitesi'nde tamamlamış. Ardından uzun yıllar Tayland'ın prestijli Chulalongkorn Üniversitesi'nde Sağlık Bilimleri Bölümü'nde dersler vermiş. Bugüne kadar 40'tan fazla özgün bilimsel araştırma yapan Dahlan, 20 kitaba da imza atmış. 1995'te Chulalongkorn Üniversitesi bünyesinde kurduğu Helal Bilim Merkezi (HSC-Halal Science Center) hem onun hem de ülkenin kaderini değiştirmiş. Zira Tayland'ın helal gıda sektörünün beşinci büyük ihracatçısı olmasında Winai Dahlan ile Dahlan'ın kurduğu 'Helal Bilim Merkezi'nin (www.halalscience.org) büyük katkısı var.

HSC, 'helal bilim merkezi' sıfatıyla dünya



► Doç. Dr. Winai Dahlan

çapında tanınan ilk kurum. Mütevazı merkez binası başkent Bangkok'ta bulunuyor. Pattani ve Chaing Mai şehirlerinde iki ofisi daha var. Direktörlüğünü Dahlan'ın üstlendiği kurumda yaklaşık 30 kadari bilim insanı olmak üzere 60 kişi çalışıyor. Çalışanların yüzde 90'ı Müslüman. Özellikle laborantlar! Amaç ürünler üzerinde yapılan 'haram-helal' testlerindeki hassasiyeti artırmak. Ayrıca itibarlı ulemadan oluşturulmuş danışmanlık kurulu var. Meselelerin Kur'an-ı Kerim ve Hadis'e bakan kısmını bu heyet değerlendiriyor. HSC, üniversite bünyesinde kurulsada devletin yanında özel sektörle de ortak projeler yürütebiliyor. Küresel helal gıda sektöründeki payını artırmak isteyen Thai hükümetince destekleniyor.

Kurumun geçen 18 yılda katettiği



► 1995'te Bangkok merkezli kurulan Helal Bilim Merkezi (www.halalscience.org) helal gıda araştırmaları alanında dünya çapında tanınan ilk kurum.

mesafe takdire şayan. Chulalongkorn Üniversitesi'nin bünyesinde açılan küçük laboratuvarında son tüketiciye ulaşan gıda ürünlerinin helal olup olmadığını test ederek başlamış işe. Bugün gıda üretim sürecini en başında sonuna kadar takip ediyor. Devlet kuruluşlarına ve özel kuruluşlara helal gıda üretim, izleme ve kontrol hizmeti veriyor. Dahası dünyanın dört bir tarafından gelen kursiyerlere, 10 haftalık periyotlarla helal gıdayı A'dan Z'ye anlatıyor. Eğitim sonunda katılımcılara sertifika veriyor. Türkiye de dâhil birçok ülkeden gelen heyetlere bilgi birikimlerini aktarıyor. Kısacası HSC, helal gıda çalışmaları alanında ilgililerin başvurduğu ilk adres konumunda...

Dahlan'a helal gıda sektöründeki hızlı büyümenin perde arkasını soruyoruz. 1,8

milyarlık Müslüman dünyasında gayrimüslim âlemin de helal sertifikalı ürünleri tercih etmeye başladığını anlatıyor: "Çünkü biliyorlar ki prosedürler uygulanarak üretilmiş helal gıdalar daha güvenli ve temiz. Bundan dolayı helal gıda sektörü hızla ama kontrolsüz büyüyor." Kontrolsüzlükten neyi kastettiğini soruyoruz. Tüketicilerin helal damgasına tam itimat etmemeleri, tüketmeden önce ürünlerin içerik ve barkod bilgilerini tahlil etmeleri gerektiğini vurguluyor.

"Kendinizi güvende hissederseniz tehlikeyesiniz demektir. Biliyorsunuz kazaların çoğu özgüvenden kaynaklanıyor. Aynı durum helal gıdada da söz konusu. Sertifika yeterli değil. Ürünlerin marka, içerik ve barkod bilgilerini mutlaka analiz etmeli-

yiz. Zira haram sertifikalı ürünler haram da çıkabiliyor. Yakın dönemde son tüketici aşamasındaki helal damgalı ürünler üzerinde yaptığımız araştırmada ilginç sonuçlara ulaştık. Marka ve ürün bilgisi veremem ama 100 helal üründen 13'ünün haram olduğunu tespit ettik. Bu durum bize helal gıda sektörünün daha sıkı kontrol ve denetime tabi tutulması gerektiğini kanıtladı."

## Denizden her çıkan helal değil!

Teknolojinin son imkânlarından faydalanan HSC, helal-haram testlerini hız, kalite ve derinlik açısından bir hayli ilerletmiş. Gıdadan kozmetiğe, ilaçtan tekstile kadar birçok farklı alandaki üründe helal-haram araştırması yapabiliyor. Bir et parçası üzerinden söz konusu hayvanın İslami usule



uygun kesilip kesilmediğini tespit edebiliyorlar. Özellikle domuz jelatinini tespitte hayli mesafe katetmişler. Dahlan bazı balık ürünlerinde bile domuz jelatinine rastladıklarını aktarıp, denizden her çıkanın helal olmadığını vurguluyor: “Denizden çıkan ürünler işlenirken ‘necis’ (İslâm’a göre bir şeyin temiz olmaması) hâle getirilebiliyor. Raf ömrünü uzatmak için eklenen kimyasallar deniz ürünlerinin yapısını bozuyor. Dahası özellikle konserve türü deniz ürünlerine domuz jelatini eklendiğini tespit ettik. Yani denizden çıkan her ne olursa olsun ‘helal’ demek doğru değil. Kozmetik ürünlerinde de ciddi oranda domuz katkıları var. Buna karşın sınırlı da olsa helal üretim yapan markalar var. Yaptığımız iyi işlerden biri domuz katkılı ürünlerin kodlarını çıkarmak oldu. Bu kodları akıllı telefon-İpad uygulamasına dönüştürdük. Uygulama sayesinde tüketiciler aldıkları üründe domuz katkısı olup olmadığını kolayca öğrenebiliyor.”

Dahlan, tam bu noktada önemli bir noktaya dikkat çekiyor. Hammadde aşamasında ‘helal’ olan bir ürünün işleme, paketlenme ve taşıma süreçlerinde ‘necis’ olma ve harama dönüşme durumunun söz konusu olduğunu ifade ediyor. Bunda üretim-paketleme-taşıma sürecindeki yanlışların yanında ürünlere sonradan eklenen koruyucuların (domuz jelatini gibi) rol aldığını aktarıyor: “Bundan dolayı HSC kendinden danışmanlık isteyen firmaları hammadde tedarikinden son tüketiciye taşınma sürecine kadar inceliyor. Tüm aşamaları kontrol edip izliyoruz. Bazı firmaları istekleri üzerine kameralar üzerinden ‘online’ takibe alıyoruz. Sadece firmalar da değil, restoranlara da benzer hizmetler veriyoruz. Kılavuzumuz Kur’an ve Sünnet olduğu için kolaylıkla helale ‘helal’, harama ‘haram’ diyebiliyoruz.”

## Yanlış ambalaj helal ürünü harama çeviriyor!\*

“Dünya genelinde Müslüman nüfusa paralel olarak helal gıda talebi de artacak. Müslüman olmayan kesimin de helal gıda pazarından yararlanma isteği hesaba katılırsa bu alandaki üreticilerin kendilerini geleceğe hazırlamaları gerektiği anlaşılıyor. Helal damgalı ürün yelpazesi de giderek genişliyor. Örneğin, su ve pirinç gibi doğal ürünlere de ‘helal sertifikası’ verilmeye başlandı. Çünkü doğal ürünler yanlış işlenirse haram olabiliyor. Dolayısıyla helal üretim ciddi dikkat ve özveri gerektiriyor. Kullandığınız ambalajın bile bir standardı var. Zira yanlış kullanılan ambalaj helal ürünü haram yapıyor! Bundan dolayı helal gıda üreten firmalar her yıl en başta kontrolden geçiriliyor. Bir hata görülürse ‘Helal Sertifikaları’ iptal ediliyor. Gelişmiş laboratuvarlarda ürünlerin helal olup olmadığı saatler içinde tespit edilebiliyor.

\*Tayland İslam Yüksek Merkezi Helal Departmanı Başkan Yardımcısı Saman Adam



Doç. Dr. Dahlan, gıda üretim süreçlerinin İslami kurallara uygunluğunu sağlamak için helal üretim standardı çerçevesinde geliştirdikleri Hal-Q Kalite Kontrol Sistemi’nin (Hal-Q KKS) yerli yabancı firmalar tarafından kolayca tatbik edilebileceğini ileri sürüyor. Bu doğrultuda önce üretim sisteminde hijyenin sağlanması sonra da lojistik altyapının helalleştirilmesi

gerektiğini anlatıyor: “Her konteyner için iki boyutlu barkod (kare kod) kullanıyoruz. Bu kare kod şirket adını, sipariş numarasını, konteyner numarasını içeriyor. Gümrük yetkililerine sadece kodu okutarak ürün bilgilerine erişme imkânı veriyor. HSC’nin geliştirdiği barkod uygulaması 2012’de Dünya Helal Araştırma Bilim ve İnovasyon Üstün Başarı Ödülü kazandı. Şimdi Hal-Q Sistemi’ni tüm helal gıda tedarik zincirine uygulamaya çalışıyoruz. Böylece fabrika, laboratuvar, lojistik-nakliyat bilgilerine gümrük, liman ve havalimanı yetkililerinin kolay erişimini sağlamaya çalışıyoruz. Tayland zarfında yaklaşık 200 gıda şirketi merkezi Hal-Q sistemine geçmiş durumda.”

## “Türkiye pazarı hedefimizde”

Uzakdoğu’da helal gıda temininin en kolay olduğu ülkelerin başında Tayland geliyor. Ülkenin helal gıda pazarı her yıl yaklaşık yüzde 20 oranında büyüyor. Hâlihazırda faaliyet gösteren 30 bin gıda firmasından 8 bini helal üretim yapıyor. Ancak bunlardan sadece 200’ü ihracatçı. Zira helal ürünleri yurtdışına taşıma hâlâ çok maliyetli. Buna rağmen Thai hükümeti 600 milyonluk Asya pazarında at koşuturan gıda ihracatçıların başında geliyor. Orta vadede Türkiye gibi helal pazarın canlandığı Ortadoğu ülkelerine açılma planları üzerine çalışıyor. Bu doğrultuda hükümet helal gıda fuarları ile tanıtıma ağırlık vermeye çalışıyor.

Tayland Dışişleri Bakanlığı Enformasyon Dairesi Genel Müdürü Manasvi Srisodapol, 6 milyonluk Müslüman nüfusun hassasiyetine cevap vermek için geçmişte yapılan yatırımların bugünlerde ülkeye küresel gıda sektöründe ciddi avantaj sağladığını vurguluyor. 2012’de Tayland’ın helal gıda sektörü sıralamasında beşinciye yükseldiğini, 600 milyonluk Asya’nın yanında Ortadoğu pazarına açılmayı hedeflediklerini ifade ediyor...

“Tayland’da helal gıda üretim altyapısı Müslüman vatandaşlarımız için oluşturuldu. Ancak artan talep karşısında küresel ticaret unsuruna dönüştü. Hükümetimiz gerek altyapı gerekse eğitim yatırımlarını yaparak bu alanda daha da güçlenmeye çalışıyor. Gıda güvenliği, organik ve helal üretimde bir hayli mesafe katettik. Altyapı ve ürün çeşitliliği açılardan iyi durumda. Özellikle organik pirinçte çok iddialıyız. Türkiye’de de helal ürün hassasiyetinin oluştuğunu görüyoruz. Helal gıda eğitimi verdiğimiz kurumlarımıza Türkiye’den de kursiyerler geliyor. Yakın gelecekte ortak ticaretimize helal gıda ürünlerimizin de dâhil olacağını öngörüyoruz.”

e-mail: m.cevikalp@aksiyon.com.tr