

يُتجرعلا بجلخلا لودل نواعنلا س لجم لودل س بيقتلا تئيه
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 993/2015(E)

تاوا تشا تذكية ناويحلا بقاا ماكحلال الإسلامية

İslami Kurallara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri

ICS: 67.120.10

İslami Kurallara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 23/01/1437h(05/11/2015)
Yayın Türü : Teknik Düzenleme

Önsöz

GCC Standardizasyon Teşkilatı (GSO), GCC üye devletlerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir teşkilattır. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik Yönetmelikler yayınlamaktır.

GSO Teknik Düzenleme no.: GSO 993/1998 "İSLAMİ KURALLARA GÖRE HAYVAN KESİM GEREKLİLİKLERİ", TK No 5 "Gıda ve tarım ürünleri standartları teknik komitesi" teknik programı çerçevesinde GSO tarafından güncellenmiştir. Taslak Standart, Birleşik Arap Emirlikleri tarafından hazırlanmıştır.

İşbu teknik düzenleme, GSO Yönetim Kurulunun, 23/01/1437h (05/11/2015) tarihli (22) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır. Onaylanmış standart, GSO 993/1998 sayılı standardın yerine geçer ve onu hükümsüz kılar.

İslami Kurallara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri

1. Kapsam
İşbu Standart, kanatlılar dahil olmak üzere İslami kurallara göre hayvan kesiminin (izin verilen/caiz) genel gereklilikleri ile uygundur.
2. Tamamlayıcı Referanslar
 - 2.1 GSO 9: Ambalajlı gıda ürünlerinin etiketlenmesi.
 - 2.2 GSO 2055-1: Helal ürünler – Kısım bir: Helal Gıda Genel Gerekenleri
 - 2.3 GSO 2055-2: Helal ürünler – Kısım iki: Helal Belgelendirme Kuruluşları için Genel Gereklilikler.
 - 2.4 GSO 2055-3: Helal ürünler – Kısım üç: Helal belgelendirme kuruluşlarına akreditasyon veren Helal akreditasyon kuruluşları için Genel Gereklilikler.
3. Tanımlar
İşbu standardın amaçları doğrultusunda, aşağıdaki tanımlar aşağıda verildiği şekilde kullanılacaktır:
 - 3.1 İslam Hukuku – İslami Kurallar
Allah'ın kutsal kitabı Kur'an Kerim'de belirttikleri ve İslam peygamberi Hz. Muhammed'in sünnetleridir.
 - 3.2 Helal gıda
İslami kurallara göre yenmesinde, içilmesinde, enjekte edilmesinde, solunmasında bir sakınca bulunmayan ve müsaade edilen ve Madde 2.2.'de bahsedilen standarttaki gereklilikleri karşılayan yiyecek içeceklerdir.
 - 3.3 *Tazkeya* (İslami usullere uygun kesim)
Bir Müslüman, Hristiyan veya Yahudi tarafından, yenmesine müsaade edilen hayvanı, Allah adı ile bir kesme aleti veya makinası ile, aşağıdaki yöntemlerden biri ile kesmesi işlemidir:
 - 3.3.1 Hayvanın boğazının kesilmesi (*Dhabh*)
Hayvanın yemek borusunu, iki adet şah damarı ve yutağını (gırtlığını) kesme işidir.
 - 3.3.2 Kesim (*Nahr*)
Libah (boğazın tabanı) a bıçak ağzını sıyırıp göğüsün en üstüne kadar kesmeyi gerektirir.
 - 3.3.3 Kurban kesme (*Aqr*)

Kontrolsüz bir hayvanın vücudunun herhangi bir yerini yaralamak. Bu, avlanmasına izin verilen (Helal) vahşi hayvanlar veya vahşi domestik hayvanlar için geçerlidir. Hayvan canlı yakalanırsa, kesilmeli veya boğazı kesilmelidir.

3.4 Ölü Hayvan

Kesilmeden ölen bir hayvan. Kesilmeden önce hayvandan kesilen et parçaları da ölü sayılır. Ölü deniz hayvanları ve çekirgeler hariçtir.

3.5 Boğulan Hayvanlar

Kendi kendine veya başkaları yüzünden boğularak ölen hayvan.

3.6 Öldüresiye dövülmüş hayvanlar (*Mawqouza*)

Bir sopa veya benzeri bir şekilde dövülerek öldürülmüş hayvan.

3.7 Düşen Hayvanlar (*Motaradiah*)

Yüksek bir yerden veya bir deliğe düşerek, vb. ölen hayvan.

3.8 Tosla Ölen Hayvanlar (*Nateehah*)

Toslama neticesinde ölmüş hayvanlar.

3.9 Yırtıcı Hayvan Tarafından Yenmiş

Yırtıcı bir hayvan veya avlanılmak üzere belirtilmemiş avcı bir kuş tarafından yenen ve kesilmeden ölen hayvan.

3.10 Allah'ın adı verilmeden kesilen hayvanlar:

Kesilirken Allah'ın adı bahsedilmeyen veya Allah'ın adından başka bir isimden bahsederek kesilen, Allah'a niyetle kesilmemiş hayvan.

3.11 Hayvan

İslami kurallara göre yenmesine izin verilen, kanatlılar dahil olmak üzere, tüm hayvanlar.

3.12 Helal Belgesi

Ürünün, hizmet veya yönetmeliklerin, İslami Hukuktaki Helal gerekliliklerine uyduğunu gösteren belgelerdir: Halal Tazkeya sertifikaları, tesis ve çiftlik sertifikaları, mezbaha sertifikaları, helal olarak sınıflandırılan tesisler, birincil ürün bileşenleri, et / piliç eti katkı maddeleri ve bunların türevleri, rennet (peynir mayası), jelatin, hayvansal yağlar ve bunların türevleri gibi konulardaki sertifikalar gibi,

3.13 Helal Belgelendirme Kuruluşları

- GCC ülkelerinde ve Yemen Cumhuriyetindeki akreditasyon kuruluşlarında akredite edilmiş Helal belgesi veren kurumlar.
- 3.14 Helal belgelendirme kuruluşlarının akreditasyon yetkilileri:
GCC ülkelerinde ve Yemen Cumhuriyetinde Helal belgelendirme kuruluşlarına akreditasyon verme yetkisi bulunan resmi kuruluşlar.
- 3.15 Yem
Balık tozu, salgı sütleri, kurutulmuş peyniraltı suyu, balina karaciğeri yağı, yağlı tohumlar, sirke tozu, tam veya kısmen işlenmiş veya işlenmemiş malzemeler, kıvam arttırıcı gibi yem ve yem katkı maddeleri olarak kullanılan, bitkisel veya Helal menşeli hayvani malzemeler.
4. İslam hukukuna göre *Sharea tazkeya* gereklilikleri
- 4.1 Kesilen Hayvanlar için Gereklilikler
- 4.1.1 Hayvanlar madde 2.2'de belirtilen standartlara göre yasaklanmış türlerden olmamalıdır.
- 4.1.2 Hayvanlar kesim öncesinde ve sonrasında sağlık durumları ile ilgili uzman bir veteriner hekim tarafından muayene edilmeli ve etin zararlı olmasına yol açabilecek herhangi bir hastalıktan ari oldukları teyid edilmelidir.
- 4.1.3 Kesime girmeden önce hayvanlar canlı olmalıdırlar. Kesim yöntemi hayvana acı vermeyecek şekilde olmalı ve kesim ile ölmesini sağlamalıdır.
- 4.1.4 Hayvanlar helal kaynaklı kaba yem ile beslenmiş olmalıdır.
- 4.2 Tazkeya Uygulayıcı Gereklilikleri
- 4.2.1 Kasap Müslüman olmalıdır. Ancak Yahudi veya Hıristiyan da olabilir. Akli melekeleri yerinde ve kesim işi ile ilgili gereklilikleri biliyor olması gereklidir.
- 4.2.2 Kasabın kesim işi ile ilgili resmi makamların kabul ettiği bir islami merkez / kurumdan alınmış yeterlilik belgesi bulunmalıdır. Söz konusu belge istenildiğinde ibraz edilmelidir.
- 4.3 Cihaz ve araç gereklilikleri
- 4.3.1 Kesim sırasında kullanılan teçhizat, aletler, üretim hattı ve yardımcı materyaller temiz olmalı ve helal olmayan hiç bir madde ile kontamine olmamalıdır. Söz konusu aletler veya cihazlar helal olmayan malzemeden yapılmamış olmalıdır.
- 4.3.2 Kesim sırasında kullanılan aletler keskin olmalı ve ağırlık veya basınç uygulayarak değil bıçağın keskinliği sayesinde kesim gerçekleşmelidir. Söz konusu aletler kemik, tırnak veya dişten üretilmemiş olmalıdır (paslanmaz çelik tercih edilen maddedir)
- 4.3.3 Helal olmayan gıdalar ile temas etmiş veya bunların üretiminde kullanılmış teçhizat, alet veya üretim hatlarının dönüşümü sırasında bunlar helal gıdaların üretimi için kullanılmadan önce helal olmayan gıdaların etkisini tamamen ortadan kaldıracak genel temizlik kurallarına göre temizlenmelidir.

- 4.3.4 Helal gıdalar ile temas eden makine veya cihazların temizlenmesi veya bakımları sırasında helal olmayan madde içeren hiçbir deterjanlı sıvı, katı veya sıvı yağ veya gıdalar açısından uygun olmayan hiç bir komponent veya madde kullanılmamalıdır.
- 4.4 Kesim prosedürü gereklilikleri
- 4.4.1 “Allahın adıyla” şeklinde sözlü bir ifade kullanılmalı e ve Allh’ın adı dışında başka herhangi bir isim zikredilmemelidir. Kasabın Allah’ın ismini söylemeyi unutmaması durumunda kesim Helal olarak kabul edilir.
- 4.4.2 Deri yüzme, suya daldırma veya tüy yolma işlemi hayvanın tamamen canı çıktıktan sonra yapılmalıdır. Sıcak su kaynar seviyede olmamalı ve etin sıcak su içerisinde uzun süre kalmaması sağlanmalıdır.
- 4.4.3 Hayvan *tazkeya* ile kesilmelidir. Boğulmuş, ölümcül olarak dövülmüş (*Mawqouza*), bir yerden düşmüş (*Motaradiyah*), boynuzlanmış (*Nateehah*) ve yırtıcı hayvanlar tarafından yenmiş hayvanların kesimi yasaktır. Ancak yukarıda belirtilen durumlara maruz kalmış ancak canlı olan hayvanların kesimi yapılabilir.
- 4.4.4 Kanama durana ve hayvanın öldüğü kesin olana kadar hayvanın boynunu veya başka bir yerini kesme veya kırma işlemi yapılamaz.
- 4.4.5 Kesim ve boğazın kesilmesi işlemi sadece göğüs tarafından (ön taraf) yapılabilir; enseden veya arka taraftan yapılamaz. Mekanik kesim sisteminde kullanılan kesimhanelerdeki mekanik bıçaklar sadece farenks, özofagus ve şahdamarının kesiminde kullanılacak ve boynun diğer kesimlerinde kullanılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.
- 4.4.6 Kesim ile ilgili genel değerler
- 4.4.6.1 Kesilecek hayvan doğrudan kıbleye doğru yerleştirilir ve “Allah’ın adıyla” ifadesinden önce “*Allah Akbar*” denir.
- 4.4.6.2 Kesim sağ elle ve hızlı bir şekilde yapılmalıdır.
- 4.4.6.3 Kesimde kullanılan aletler hayvanın gözü önünde bilenmemelidir.
- 4.4.6.4 Ksap hayvana şefkatli bir biçimde davranmalıdır. Hayvana işkence etmemeli ve bıçak tek bir yöne doğru çekilmeli, farklı yönlerde birkaç kesim yapılmamalıdır.
- 4.4.6.5 Bir hayvan diğer başka bir hayvanın önünde kesilmemelidir.
- 4.4.6.6 Hayvanlar uzun bir yoldan gelmiş iseler, kesimden önce dinlenmeleri sağlanmalıdır.
- 4.4.6.7 Develer tercihen ayakta ve ön sol ayakları bağlı olarak kesilmelidir.

4.4.6.8 Hayvanlar kesim öncesi temiz olmalı (çamurlu ve kirli olmamalı) gerektirdiği taktirde kesilmeden önce yıkanmalıdır. Hayvanın ıslak olması durumunda kesimi yapılacak diğer hayvanlara ayrı bir yerde tutulmalıdır.

4.5 Kesim Uygulama Gereklilikleri

4.5.1 Sersemletme ve bilinçsizlik

Genek itibariyle hayvanların sersemletilmesi ve bilinçlerinin kapanmasına yol açan her türlü uygulama pek hoş karşılanmamaktadır.

Ancak, büyük cüsseli hayvanların sakinleştirilmesi veya etrafa zarar vermelerinin önlenmesi için bir şey yapılması gerektiğinde sadece Tablo 1’de belirtilen süre ve voltaj sınırlarında hayvanın kafasına düşük voltajlı şok uygulanabilir. Aşağıdaki koşulların sağlanması kaydı ile kafanın etrafına non penetre şekilde uygulanan ve hayvanı kesimden önce öldürmeyecek sersemletme cihazları kullanılabilir :

4.5.1.1 Kanatlı kesimi sırasında hayvanları şoka sokacak veya bilinç kaybı yaşatacak hiç bir elektrik şoku kullanılamaz.

4.5.1.2 Kesim sonrası hareketleri ile belirlenen şekilde hayvanlar şok sırasında ve sonrasında ve kesim sırasında canlı olmalıdır. Kesimden önce hayvanlar ölürse ölümcül zarar görmüş hayvan olarak (*Mawqouza*) değerlendirilirler.

4.5.1.3 Her ne şekilde ölürse ölsün kesimden önce ölen hayvanlar “ölü hayvan” olarak ifade edilir.

4.5.1.4 Sersemletmek veya bilinçsizleştirmek için ağır travma yaratan pistonlu aletler, balta / çekiç türü aletler (hayvanın kafatasında kırık oluşturan) veya basınçlı hava kullanılamaz.

Tablo 1 – Elektrikli Sersemletme için klavuz parametreleri (sadece kafaya uygulanmak üzere ve 1500 HZ frekansında)

Hayvan türü	Akım (amper)	voltaj (Volt)	Süre (saniye)
Kuzu	0.50-0.90	300	2.00-3.00
Keçiler	0.70-1.00	300	2.00-3.00
Koyunlar	0.70-1.20	300	2.00-3.00
Buzağı	0.50-1.50	300	3.00
Hadım edilmiş buzağı	1.50-2.50	300	2.00-3.00
İnekler	2.00-3.00	300	2.500-3.500
Boğalar	2.50-3.50	300	3.00-4.00
Bufalo	2.50-3.50	300	3.00-4.00
Not: akım ve uygulama süresi işletmeler tarafından hayvanın türüne, ağırlığına ve durumuna göre ayarlanmalıdır.			

4.5.2 Mekanik kesim

Mekanik kesim aşağıdaki koşullar çerçevesinde uygulanabilir :

4.5.2.1 Mekanik kesim makinesinin operatörü Madde 4.2’de belirtilen kasap özelliklerine sahip olmalıdır.

- 4.5.2.2 Madde 4.4'te belirtilen kesim yöntemi ile ilgili tüm gereklilikler yerine getirilmelidir.
- 4.5.2.3 Operatör mekanik bıçakları çalıştırmadan önce Allah'ın adını zikretmelidir. Hayvanların kesimi sırasında Allah'n adı teyp veya kaydedici cihazlardan söylenmemelidir. Kasap kesim yerini sadece makine durduktan sonra terk edebilir. Kesim işlemi tekrar başladığında Allah'ın adı tekrar söylenmelidir.
- 4.5.2.4 Mekanik bıçal kemik, tırnaklı ve dış haricinde herhangi bir materyalden yapılmış ve kesikin olmalıdır. Paslanmaz çelik tercih edilir.
- 4.5.2.5 Tüm temizleme, kesme ve diğer prosesler hayvanın öldüğünden kesinlikle emin olunduktan sonra yapılacak ve piliçlerde en az 180 saniye olmak üzere kanın tamamen akması için yeterli süre beklenmelidir.
- 4.5.2.6 Kanatlıların kesim işleminin doğru yapıldığından emin olunacaktır. Mekanik bıçak ile kesimi gerçekleştirilmeyen kanatlıların önce yaşayıp yaşamadığı kontrol edilecek eğer canlı ise manuel olarak kesilecektir.
- 4.5.2.7 Mekanik kesim sırasında kanatlıların kafası tamamen koparsa imha edileceklerdir.
- 4.6 Kesim yeri gereklilikleri
- 4.6.1 Kesimhaneye sadece helal hayvanların kesimine ayrılmış olacaktır.
- 4.6.2 Helal hayvanların birbirlerinden ayrı bir şekilde kesilimi yapılabilmesi ve depolanabilmesi için yeterli büyüklükte yerler mevcut olacak ve kesim öncesinde ve sonrasında veteriner ve sağlık kontrollerinden geçirileceklerdir.
- 4.6.3 Kesimi yapılan hayvanların tartılması için özel yerler mevcut olacak ve hayvanlar basınçlı su ile yıkanacak, kesim aletlerinin yıkanması ve sterilizasyonu sıcak su ile yapılacaktır.
- 4.6.4 Temizlik Helal gıdalar için kullanılan ve Helal kaynaklardan üretilmiş uygun sıvılar ve deterjanlar ile yapılacaktır.
- 4.6.5 Taşıma, temizleme veya kesim işlemi sırasında farklı türlerden hayvanlar birbirine karıştırılmayacaktır.
- 4.6.6 Hayvanların eziyet çekmesinin engellenmesi için hayvanlar kesim yerine profesyonel bir çalışan tarafından götürüleceklerdir.
5. Kesimi yapılan hayvanların denetimi, ve damgalanması :
- 5.1 Her bir et sevkiyatı veya ürünü GCC ülkeleri ve Yemen Cumhuriyeti konsoloslukları tarafından belgelenen Helal Sertifikasına sahip olacak ve sözkonusu sertifika madde 2.4'te yer alan standartlarda belirtilen gereklilikler çerçevesinde akredite olan sertifika kuruluşları veya İslami merkez veya kuruluşlar tarafından verilecektir. Sözkonusu sertifikalar kesim ve üretim işlemlerinin işbu standart ve madde 2.2'de belirtilen gerekliliklerine ve GCC ülkeleri ve Yemen Cumhuriyeti mevzuatına ve yönetmeliklerine uygun olduğunu gösterecektir.

- 5.2 Et ve et ürünleri üzerinde sertifika düzenleyicilerinin veya İslamik merkez veya kuruluşun taklit edilemeyecek ve gıdalara zararı olmayan sabit mürekkepli damgası bulunmalıdır. Kesimi yapılan soğutulmuş veya dondurulmuş hayvanlar veya özel parçalara ayrılmış nihai paketlerin üzerinde İslami merkez veta kuruluş ve bunların temsilcilerinin damgaları bulunmalıdır.
- 5.3 Kesim işlemi İslami merkez veya kuruluşun temsilcilerinin doğrudan ve fiili gözetimi altında veya İslami merkez veya kuruluşun temsilcileri tarafından gerçekleştirilmelidir. Kesimhaneler işbu standartın gereklerinin yerine getirilip getirilmediği hususunda düzenli olarak denetlenmelidir.
6. Etiketleme
- Madde 2.1’de yer alan GSO standartlarına aykırı olmayacak şekilde kesilen hayvanların etiketlerinde her türlü formda aşağıdaki bilgileri yer almalıdır :
- 6.1 Ürün ismi ve hayvan türü .
- 6.2 Kesim tarihi (gün, ay , yıl).
- 6.3 Paketleme veya işleme tarihi .
- 6.4 Kesimi yapılan hayvanların bilgilerini de içeren veteriner /sağlık sertifikası referans numarası .
- 6.5 Kullanıldığında mekanik kesim .
- 6.6 Kullanıldığında elektrikli sersemletme.