

HELAL GIDA EL KİTABİ
HALAL FOOD HANDBOOK
MANUEL ALIMENTAIRE HALAL
РУКОВОДСТВО ПО
ХАЛЯЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ
MANUAL DE ALIMENTOS HALAL

Doç. Dr. Aydoğın SOYGÜDEN

Prof. Dr. Hasan YETİM

TÜRKÇE
ENGLISH
FRANÇAIS
РУССКИЙ
ESPAÑOL

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Yayınları; 85

Kitabın Adı

HELAL GIDA EL KİTABI

Yazarlar

Doç. Dr. Aydoğan SOYGÜDEN

Prof. Dr. Hasan YETİM

Tasarım

Enfâl KILINÇ, Abdülaziz NURLUK

Baskı - Cilt

Akademi Basın Yayın Organizasyon Matbaacılık

Zeytinburnu - İstanbul

Basım Tarihi

İstanbul, 2023

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi

www.izu.edu.tr

© Her hakkı mahfuzdur.

ISBN: 978-625-7558-29-7

İçindekiler

BÖLÜM -1- HELAL GIDA EL KİTABI.....	2
BÖLÜM -2- HALAL FOOD HANDBOOK.....	33
BÖLÜM -3- MANUEL ALIMENTAIRE HALAL.....	64
BÖLÜM -4- РУКОВОДСТВО ПО ХАЛЯЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ.....	98
BÖLÜM -5- MANUAL DE ALIMENTOS HALAL.....	134

BÖLÜM 1

HELAL GIDA EL KİTABI

Doç. Dr. Aydoğan SOYGÜDEN

Prof. Dr. Hasan YETİM

ÖNSÖZ	5
GİRİŞ	6
HELAL NEDİR?	7
İSLAM'DA HELAL GIDA NEDİR?	7
HELAL VE HARAM GIDA KAVRAMLARI	8
Helal Gıda Nedir?	8
Haram Gıda Nedir?	9
HELAL HAYVAN KESİMİ NASIL YAPILMALIDIR?	10
Kümes Hayvanlarının Helal Kesimi	11
BALIK VE SU ÜRÜNLER	12
SÜT VE YUMURTA	12
BİTKİSEL GIDALAR	13
HELAL GIDA SERTİFİKALARI	13
Helal Sertifikalı Ürün	13
Helal Gıda Logosu	15
Helal Akreditasyon Kurumları	16
GIDA KATKI MADDELERİ	17
Gıda Katkı Maddeleri Helal Mi Haram Mı?	17
Gıda Katkı Maddelerinin Elde Edildiği Kaynaklar	18
KOSHER HELAL Mİ?	20
HELAL GIDALARIN HAZIRLANMA AŞAMALARI	22
1. Basamak (Helal Gıda Sertifikalı Ürün Alınması):	22
2. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Depolanması):	22
3. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanmasında Kullanılan Bıçak ve Kesme tahtası Temizliği):	23
4. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanma Aşamasında El ve Vücut Temizliği):	23
5. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinde Kullanılan Tava, Tencere vb. Gereçlerin Temizliği):	23
6. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Pişirilmesi):	24

7. Basamak (Helal Gıda Ürünlerine Hiçbir Alkollü Ürünün Temas Etmemesi ve Birlikte Pişirilmemesi):	24
8. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Kızartılması):	24
9. Basamak (Çorba ve Sulu Yemek vb. Helal Gıda Ürünlerine İlave Olarak Helal Olmayan Et ve Tavuk Suyu İlave Edilmemesi):	25
10. Basamak (Kahvaltılık Helal Gıda Ürünlerinin Ayrı Pişirilmesi):	25
11. Basamak (Helal Gıda için Mutfakta Bulunan Araç-Gereçlerin Temizliği):	26
12. Basamak (Helal Gıda İçeceklerine Alkol İlave Edilmemesi):	26
13. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Tüketiminde Kullanılan Gereçlerin Temizliği):	27
DÜNYADA EN ÇOK TÜKETİLEN ET TÜRLERİ	27
SEYAHAT VE KONAKLAMA AŞAMASINDAN ÖNCE HELAL GIDA İLE İLGİLİ YAPILMASI GEREKENLER	30
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	32
KAYNAKLAR	169