



AVRUPA HELAL
SERTİFİKA ENSTİTÜSÜ

Helal Standardı

Helal Sertifikasyon için

EHZ - Europäisches Halal Zertifizierungsinstitut

Colonia Alle 3, D-51067 Köln

Tel.: +49 221 942 240-350 | Fax.: +49 221 942 240-351

Email: info@eurohalal.eu | Internet: www.eurohalal.eu

Fihrist

1. EHZ hakkında bilgiler	3
2. Gıda Maddeleri Sanayi için Avrupa Helal Sertifika Enstitüsünün önemi.....	3
3. Helal nedir?.....	3
4. Yenmesi yasak (Haram) olan etler	4
5. EHZ'in Helal ve Kalite Kontrolü.....	4
5.1 İslami şartlara göre Helal-Kesim	4
5.2 Helal Hammaddeler	6
5.3 Haram Ürünler	6
5.4 Gıda maddeleri helal üretimi için zaruri şartlar ve gerekli koşullar	6
6. Sertifikalama.....	7

Ekler

Ek I: Kümes Hayvanları, Koyun ve Sığır Kesiminde Hayvanları Koruma Koşullarına Uygun Kaideler	8
Ek II: İslam'da Hayvanları Koruma	12

1. EHZ hakkında bilgiler

Avrupa Helal Sertifikalama Enstitüsü (EHZ), bir İslam Toplumu Millî Görüş (IGMG) kuruluşudur. 2001 yılında faaliyet göstermeye başlayan "Europäisches Halal Zertifizierungsinstitut" (EHZ) kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur. EHZ, İslam Dini kuralları çerçevesinde gıda maddeleri, sanayi ürün ve üretim sistemlerinin helal standartlarına uygun olup olmadığını denetler ve ürünlerin helal olmasına dair sertifika verir.

EHZ, bünyesindeki denetimciler ve IGMG Din İstişare Kurulu tarafından belirlenen helal kriterleri çerçevesinde ürün ve üretim sistemlerini gözden geçirerek, danışmanlık hizmeti verir. Sertifikaların geçerli olması için raporlar hazırlanır. Bu raporlar EHZ Bilirkişi Heyetince denetlenir ve onaylanır. Helal sertifikası verilen ürünlerin üzerinde bulunan EHZ Helal Mühürü denetlenmiş olmanın ve helal kalitesinin bir simgesidir.

Sertifikalama hizmetleri günümüzde gıda ürünlerinin yanında tekstil, kimyasal maddeler, eczacılık ürünleri, kozmetik gibi çok geniş bir alana hitap etmektedir.

2. Gıda Maddeleri Sanayi için Avrupa Helal Sertifika Enstitüsünün önemi

Müslümanların azınlık olarak yaşadıkları çok dinli toplumlarda, gıda maddelerinin sadece sağlıklı olması, bu gıdaların yenebilmesi için yeterli sebep değildir. Çünkü, Müslümanların hayatında gıdaların helal ve haram oluşu çok önemli bir husustur. Nitekim İslam dini, yeme-içme ve et kesim alanında belirli kurallara uyulmasını emreder ve bu husus inancı Müslümanların yaşantılarını doğal olarak etkiler. İşte böyle bir ihtiyaçtan dolayı EHZ kurulmuştur.

"Gıdaların İslami Standartlara uygun, yani helal olması Allah'ın emridir."

Toptan üretim ve otomatikleştirme devrinde büyük miktarda ve çeşitli nevilerdeki gıda maddeleri üretilmekte ve bundan dolayı helal garantisini vermek kolay olmamaktadır. Bundan dolayı çoğu gıda ürünleri helal standartlarına uygun olmadıkları için dini açıdan Müslümanlar tarafından tüketilememektedir. Bu durum tüketimden vazgeçmeye veya en azından satın alma anında tereddüt ve şüpheye sebep olmaktadır.

Enstitünün Helal Sertifikalama sisteminden istifade eden et ve gıda maddeleri imalathaneleri ve kesimhaneleri, bu sertifikalama sistemiyle helal standartlarına uygun helal gıda maddeleri üretebilecekler ve bu standardı kazanan işletmeler pazar paylarını arttırabileceklerdir.

3. Helal nedir?

Arapça bir kelime olan helal, yasal, meşru, geçerli anlamına gelir ve Müslümanlara Kur'an-ı Kerim ve Hazret-i Muhammed (s.a.v.)¹ tarafından meşru kılınan her şeyi kapsar. Helal vasfı taşıyan tüm maddelerin Müslümanlar tarafından yenilip içilmesi mümkündür. Bir ürünün helal olması için, içinde domuz eti ve domuz ürünleri, alkol ve kan bulunmaması, tüm et ürünlerinin İslamiyet'in yenmesini meşru kıldığı hayvanlardan oluşmaları ve İslami usullere göre uygun kesilmiş olmaları gerekmektedir (örneğin otçul hayvanlar, koyun, inek, tavuk eti vb. gibi).

¹ Sallallahu Aleyhi Vesellem: Allah'ın selami üzerine olsun

Örneğin, timsah veya kanguru eti gibi yemeye alışık olmadığımız ürünler hakkında özel başvuruda bulunulduğu takdirde EHZ gerekli fıkhi araştırmaları yapar ve başvuruları sonuçlandırır.

Gıda maddeleri aşağıdaki koşulların yerine getirilmesi ile helal olabilir:

Gıda maddesi;

- 3.1. kesin olarak helal hammaddeden üretilmiş olmalıdır
- 3.2. İslamiyet'in yenmesini meşru kıldığı ve İslami usullere uygun şekilde kesilmiş olan hayvanlardan olmalıdır
- 3.3. İslam hukuku açısından „temiz“ sayılan ürünlerden üretilmiş olmalıdır (Kan, necis, kesilmeden önce ölmüş hayvanlar ve domuz eti bu kategoriye dahil değildir)
- 3.4. deniz ürünlerinden üretilmiş olmaları (İslam'a göre deniz ürünleri helaldir ve soğukkanlı oldukları için helal kesim şartı aranmaz)
- 3.5. içerisinde alkol ve türevlerinin bulunmaması

4. Yenmesi yasak (Haram) olan etler ²

- 4.1 Kesilmeden önce, insanlar tarafından avlanmaksızın tabii bir şekilde ölmüş olan hayvanlar,
- 4.2 Hasta hayvanlar (sağlığa zararlı olduğu için),
- 4.3 Domuz eti,
- 4.4 Allah(cc)'dan başkası adına kesilmiş olan hayvanlar,
- 4.5 Boğazlanmış yada boğulmuş olan hayvanlar,
- 4.6 Değnek, sopa vb. ile vurarak öldürülen hayvanlar,
- 4.7 Yüksekten bir yerden düşerek ölen hayvanlar,
- 4.8 Başka bir hayvan tarafından boynuzlanarak ölen hayvanlar,
- 4.9 Başka hayvanlar tarafından kemirilmiş ve bundan dolayı ölmüş olan hayvanlar,
- 4.10 Tüylerin yolunması (kümes hayvanları) için sıcak su ile temasta haşlanarak yanan veya iç organları zarar görmüş olan hayvanlar

5. EHZ'in Helal ve Kalite Kontrolü

Gıdaların helal ve kalite kontrolünün, hammaddeden bitmiş ürüne kadar eksiksiz olarak EHZ tarafından yapılmış olması, ürünlerin İslami standartlara uygun şekilde üretildiğini garanti eder. EHZ, ürünlerin Helal gereksinimleri kirlenmesini ekarte etmek amacıyla gerektiğinde ürünlerin helal kriterlerine uygunluğunu fıkhi heyetine incelettirir; helal, sıhhat ve temizlik hususlarını da laboratuvarlara denetletir.

5.1 İslami şartlara göre Helal-Kesim

² Kur'an-ı Kerim Maide Suresi (5) 3. ve 4. Ayetleri

- 5.1.1 Hayvanların Müslümanlar tarafından tüketilmesi yasak (haram) olmamalıdır
- 5.1.2 Kesim Müslüman kasaplar tarafından gerçekleştirilmelidir.
- 5.1.3 Helal kesim anında hayvanlar canlı olmalıdır.
- 5.1.4 Kesimin hayvan bayıltılmadan (elektrik şoku, vurma, gaz vs. uygulaması olmaksızın) yapılması esastır. Ancak bayıltılmadan kesim için gerekli onay ve imkan yoksa, bayıltma sırasında aşağıdaki hususlar dikkate alınmalıdır.
- 5.1.5 Kesim anında hayvanları acı çekmekten ve ıstıraptan koruyan bayıltma metotları kullanılmalıdır. Bu konuyla ilgili bilimsel araştırmaları takip ederek hayvanları koruma açısından en uygun olanı tercih edilmelidir. Hayvanlar kanatılma için yapılan kesimden önce ölmemelidir.
- 5.1.6 Helal kesimde her hayvan Allah'ın adı zikredilerek kesilmelidir.
- 5.1.7 Kümes hayvanlarına makinayla helal kesim uygulanıyorsa, makinayı çalıştıran kişinin bir kez Allah'ın adını anması yeterlidir. Her hayvan için tekrarlamak gerekmemektedir. Makinanın her çalıştırılışı ister yeni, ister kısa bir aradan sonra olsun bir Müslüman personel tarafından Allah'ın adı zikredilerek gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Makinayla helal kesim uygulanamayan hayvanlar, Müslüman personel tarafından teker teker el ile kesilmelidir. Bu işlemde her hayvan için Allah'ın adı zikredilmelidir.
- 5.1.8 Hayvanlar stres ve acı çekmeye maruz bırakılmamalıdır. Kesimhanelere nakliyatta dikkat ve itina gösterilmelidir³. Mümkün olduğu kadar stressiz ve hızlı bir şekilde helal kesimin gerçekleştirilmesi için kesim aletleri yeterli derecede keskin olmalıdır.
- 5.1.9 Nefes borusu, yemek borusu ve gırtlak altında bulunan iki atar damar hızlı bir şekilde kesildiğinde Helal kesim gerçekleştirilmiş olur. Bu dört yerden en az üçü kesilmelidir.
- 5.1.10 Kesim anında hayvanların boyunları kesinlikle kırılmamalıdır.
- 5.1.11 Helal kesim uygulanan hayvanların kanlarının tamamıyla akıtılması sağlanmalıdır.
- 5.1.12 Müslümanların tüketmeleri yasak olan hayvanların kesiminde kullanılan kesim aletleri ve teçhizatı, helal kesim için kullanılacağı takdirde titizlikle temizlenmesi gerekmektedir. Helal kesim yapılacak alanda kesinlikle domuz etinden veya helal olmayan etlerden kalıntılar bulunmamalıdır.
- 5.1.13 Ekte bulunan, „**Kümes Hayvanları, Koyun ve Sığır Kesiminde Hayvanları Koruma Koşullarına Uygun Kaideler**“ başlıklı dosya, sertifikalama için kaçınılmaz olan ve uyulması gereken koşullardır.

Uyulması tavsiye edilen şartlar:

- 5.1.13 Kesilecek olan hayvanlar kesimi görmemelidir.
- 5.1.14 Kesilen hayvanların kesim anında bağırtılarını diğer hayvanların duymamaları sağlanmalıdır.

³ Ek: İslam'da hayvanları koruma

5.1.15 Kesim aletlerinin keskinleştirilmesi ve kesim aletlerinin hazırlanması hayvanlar tarafından görülmemelidir.

5.1.16 Kesim anında hayvanların stres ve acı çekmeleri engellenmelidir.

5.2 Helal Hammaddeler

5.2.1 Bitkisel hammaddeler helaldir (şayet fermantasyon yürürlüğe geçirilmediyse ve üretimde gereken kurallar göz önünde bulundurulduysa).

5.2.2 hayvansal hammaddeler, şayet dinen meşru kılınan, üzerlerinde helal kesim uygulanan ve Federal Almanya İslam Konseyi tarafından tanınmış İslami Kuruluş tarafından tanzim edilmiş helal sertifikaları bulunan hayvanlardan oluşuyorsa, helaldir. Deniz ürünlerine kesim gerekmediği için istisna konumundadırlar.

5.3 Haram Ürünler

Allah'ın açıkça yasakladığı şeylerin „haram“, yasaklamayıp serbest bıraktığı şeylerin de „helal“ olması İslami bir prensiptir; yani yalnız Kur'an ve Sünnette yenmesi yasak olan şeyleri tüketmek haramdır.

5.3.1 Sıralanan hayvansal hammaddeler haramdır ve Müslümanlar tarafından tüketilemez: Kesimden önce ölmüş olan hayvanlar, kan, domuz eti, köpek, dişli yırtıcı hayvanların eti, pençeli yırtıcı kuşların eti ve yenmesi helal olan fakat üzerlerinde helal kesim uygulanmayan hayvanlar.

5.3.2 Keyif verici madde olarak alkol, her türlü şekil ve konsantrasyon itibarıyla kesinlikle yasaktır ve kayıtsız şartsız haramdır. Keza alım-satımı dahi haramdır.

5.4 Gıda maddelerinin helal üretimi için zaruri şartlar ve gerekli koşullar

5.4.1 Helal hammaddelerinin, İslami usul ile kesim yapan kesimhaneye ait olmasının yanında, Federal Almanya İslam Konseyi tarafından tanınmış ve İslami Kuruluş tarafından tanzim edilmiş olan helal sertifikaları olmalıdır. Üretim süreci başlamadan evvel yetkili personel helal eti sıkı bir şekilde, veteriner kontrol numaraları ve helal sertifikanın üzerinde bulunan numaralarının birbirini tutup veya tutmadığını karşılaştırıp denetler.

5.4.2 Helal-Üretim dizisinin bütün unsurlarıyla ayrılması veya duruma göre tek tek ürünlerin tetkiki gereklidir. Bu işlem gerçekleştirilemezse, EHZ ile görüşülerek özel tedbirler alınmalıdır.

5.4.3 Helal olmayan gıda ile herhangi bir temas önlemek için makinelerin temizlendiğinden ve kurduğundan emin olunmalıdır.

5.4.4 Helal gıda üretimi için gerekli tüm ekipmanlar da temizlenmelidir.

5.4.5 Helal üretiminde çalışan personel helal olmayan gıda maddelerine temas etmemiş olmaları gerekmektedir.

5.4.6 Helal olan et, aşağıdaki şu hususlarda domuz eti veya helal olmayan ürünlerle temas etmemelidir:

- Kesimhane ve soğuk odalarda saklandığında

- Yükleme ve boşaltma sırasında

- Veya nakliye sırasında

5.4.7 Kullanılan malzemeler, katkı maddeleri ve boyar maddeler helal standartlarına uygun olmalıdır.

5.4.8 Paketleme veya depolama esnasında haram olan ürünlere temas gerçekleşmediği garanti edilmelidir.

6. Sertifikalama

Denetimciler kesimhaneye veya imalathaneye bağlı değildir. Bu bağımsızlığın herhangi bir şekilde ihlali halinde ilgili müessesenin Helal Sertifikasının derhal iptalini gerektirir.

Denetimcinin kesim, imalat ve üretimin her safhasında imalathaneye girebilmesi çok önemlidir. Üretici firmalar, haber vermeksizin "Helal Kontrolü" uygulaması şartını kabul etmelidirler.

Sertifika, sertifikalama ücreti karşılığı verilecektir ve bir takvim yılı için geçerlidir.

İcabında gerekli olan laboratuvar analizi bağımsız laboratuvarlar tarafından gerçekleştirilecektir. Ücretler belgeleriyle birlikte karşılanmak üzere üreticilere ulaştırılacaktır.

Tüm kesim, imalat, üretim ve icabında laboratuvar kontrolleri tamamlandığı halde nihai Sertifikalama gerçekleşecektir. Sertifika, EHZ Bilirkişi Heyeti tarafından tasvip edildiği takdirde kesinlik kazanır ve ancak bu takdirde üretici firma, helal mührünün kullanmaya hak kazanmış olur.

Helal kriterlerine ve hayvanları koruma standartlarına uygun kesim şartlarına uyulmadığı keşfedildiği takdirde EHZ, imalathaneyi umuma duyurmak ve sertifikayı derhal geri çekmekle mükelleftir. Helal Sertifikalama Enstitüsü'nün helal mührü üzerinde bulunan ürünler piyasaya sürülmüş ise, üretici tarafından ücretleri karşılayarak geri çekmek mecburiyetindedir.

Ek I: KÜMES HAYVANLARI, KOYUN VE SIĞIR KESİMİNDE HAYVANLARI KORUMA KOŞULLARINA UYGUN KAİDELER

Bu kaideler hayvanlara itinalı ve dikkatli muamele için "Beratungs- und Schulungsinstitut für schonenden Umgang mit Zucht- und Schlachttieren" (bsi, Danışma ve Öğretim Enstitüsü), 21487 Schwarzenbek, Postfach 1469, Telefon 04151-7017 Fax: - 894046 ile geliştirilmiştir.

1. Genel Kaideler

- 1.1 Siğir, koyun ve kümes hayvanlarının kesimi, "Hayvanları Koruma Hakları" koşullarına ve "Et Hijyen" koşullarına riayet edilerek gerçekleştirilmelidir. Hasta hayvanların kesimi yasaktır (hayvanların sağlık durumları Veteriner tarafından kontrol edilmelidir).
- 1.2 Hayvanları Koruma Hakkı: Kümes hayvanları, siğir ve koyun kesiminde "Hayvanları Koruma Hakları" ve hayvanları koruma ile ilgili kesim kararnamesine riayet edilmelidir.
- 1.3 Personelin ihtisas bilgisi: Kasaplık hayvanları sakinleştiren, bayıltan ve kesen (kanatılma kesimini gerçekleştiren) herkesin mütehassis olmasına dair, §4 TierSchIV yasa gereğince, resmî belgesi olması lazımdır.
- 1.4 Kullanılan alet ve edevatın fonksiyonları düzenli bir şekilde kontrol edilmeli, bakımı ve temizliği sağlanmalıdır. Siğirleri sakinleştirmede ve bayıltmada kullanılan aletler kanıtlanabilir şekilde kısa süreli elektrikle bayıltmaya uygun olmalı (uzman Veteriner, örneğin bsi tarafından ekspertiz çıkartılması önerilir). Bayıltma metotları en aktüel araştırmalar doğrultusunda olmalı ve hayvanların hızlı, acı ve ıstırap çekmeksizin hissiz ve idraksiz olmalarını sağlamalıdır.

2. Sakinleştirme, Bayıltma ve Kanatılma

Aktüel ilmi ve teknolojik araştırmalara göre kümes hayvanları, koyun ve siğirler elektrikle bayıltma metodu sayesinde saniyeler içerisinde bayılabilirler ve kanatılma yöntemiyle acısız bir kesim gerçekleştirilebilir. Hayvanları koruma ile ilgili kesim kararnamesindeki asgari amperaj ve elektrik akım süreci ile gerçekleştirilen, hayvanların başına uygulanan elektronik akım ile hayvanlar bayılıyor, fakat ölmüyor.

Dini kaidelerden dolayı farklı bayıltma metotlarının kullanılması yasak olan belirli din mensuplarının ihtiyaçlarını karşılayabilmek için, kısa süreli elektronik bayıltma metodu (asgari amperaj ve elektrik akım süreci 2 saniye, 6 aydan büyük olan siğirlerde kalplerine elektrik akımı uygulamasından vazgeçme) kullanılabilir. Kısa süreli elektronik bayıltma metodunu uygulayabilmek için §14 (2) Punkt 3 TierSchIV yasa doğrultusunda ruhsat gereklidir.

2.1. **Siğirler:** Kısa süreli elektronik bayıltma helal et üretimi kriterlerine uygun olan bir bayıltma metodudur.

- 2.1.1 Siğirler ayakta bayılmalıdır. Bayıltma öncesi hayvanları çevirmek yasaktır. Hayvanların hareket etmelerini kısıtlamak için kullanılan aletler gereksiz yere hayvanlara stres, acı ve ıstırap çekirtmemeli ve hasar oluşturmamalıdır. Elektrotlar kusursuz takılabilmeli ve hayvanların dolaysız kanatılabilimleri sağlanmalıdır. Bayılacak olan siğir sakinleştirme esnasında, elektronik bayıltma öncesinde ve sonrasında, elektrik akımında vaktinden önce kopma olmayacak bir şekilde tutulmalıdır. Kanatılma ayakta gerçekleşiyor ise, bayıltılmış siğir bayılmadan sonra da uygun bir şekilde tutulmalı. Kanatılma yatay vaziyette gerçekleşiyor ise siğir hızlı bir şekilde çıkartılmalıdır.

- 2.1.2 Bayıltmayı gerçekleştirebilmek için uygun olan elektrotlar, beyine yeterli olan elektrik akımını elde edebilecek şekilde takılmalıdır. (Örneğin göz ile kulak arası, veya otomatik aletlerde ense ile burun arası).
Elektrik akımı elektriği sabit dozajda veren bir alet ile gerçekleştirilmelidir. Bayılmanın etkili olabilmesi için elektrik akımı bir saniye içerisinde asgari 2,0 amper olmalı ve en azından 2 saniye tutulmalıdır. Aletler kullanan personele hatalı bayıltma süreçlerini belirgin bir şekilde göstermeli.
- 2.1.3 Kesim hızlı ve kuvvetli bir kan akımı sağlamalıdır. Kanatılma ayakta veya yatay vaziyette gerçekleştirilebilir. Hayvanların hızlı kanatılması ve uyanmamaları için helal kesiminin hemen akabinde kalplerinin yakınlarındaki büyük kan damarları bıçaklanmalıdır. Bu esnada kanatılma kontrol edilmelidir.
- 2.2 **Koyunlar:** Kısa Süreli Elektronik Bayıltma, Helal Et Üretimi için gerekli olan kriterlere uygun olan bir bayıltma metodudur.
- 2.2.1 Koyunlar ayakta, oturarak (yünlerini keserken olduğu gibi) ya da yatay vaziyette hayvanların kesildiği masada bayılabilir.
Elektrotların kusursuz takılabilmeleri ve hayvanların dolaysız kanatılabilmeleri sağlanmalıdır.
- 2.2.2 Bayıltma esnasında elektrik akımı elektriği sabit dozajda veren bir alet ile gerçekleştirilmelidir. Bayılmanın kesin olabilmesi için elektrik akımı bir saniye içerisinde asgari 1,0 amper olmalı ve en azından 2 saniye tutulmalıdır. Aletler, kullanan personele hatalı bayıltma süreçlerini belirgin bir şekilde göstermelidir. Koyunlar için uygun olan elektrotlar kullanılmalı. Elektrotlar her iki taraftan şakaklara takılmalıdır.
- 2.2.3 Kanatılma ayakta veya yatay vaziyette gerçekleştirilebilir. Kanatılma hızlı ve kuvvetli bir kan akımı sağlamalıdır. Bu esnada kanatılma kontrol edilmelidir.
- 2.3. **Kümes hayvanları:** Kümes hayvanları için halihazırda Helal Et Üretimi Kriterleri ile bağdaşan iki elektronik bayıltma metodu mevcuttur. Kümes hayvanları ya su banyosu içerisinde elektronik akım ile (bant üzerinde kesim) ya da elektrik akımını el ile başlarından geçirerek (V şeklinde elektrotlar ile, veya maşa ile veya tek tek hayvan kesimi ile) bayılabilir. Alternatif olarak Helal-et üretimi için kümes hayvanları gaz ile de bayılabilirler.
- 2.3.1 Hayvanların hareket etmelerini kısıtlamak için kullanılan aletler gereksiz yere hayvanlara stres, acı ve ıstırap çektirmemeli ve hasar oluşturmamalı. Hayvanların başından geçen kusursuz bir elektrik akımı sağlamalıdır. Kümes hayvanları su banyosunda gerçekleşecek olan elektrik akımı için asılıyorsa, üç dakikadan fazla tepe üstü asılmamaları gerekir. Asılma esnasında hayvanlar mümkün olduğu kadar sakinleştirilmelidir. (mavi ışık, göğüs bağı). Kesim askıları hayvanların ayak ve bacaklarını sıkıştırmamalıdır. İyi bir elektrik akımını sağlamak için askıların nemlendirilmesi tavsiye edilir. Taşan su veya suya dalan diğer uzuvlar dolayısıyla vaktinden önce elektrik akımını engellemek için hayvanlar öncelikle başlarıyla suya daldırılmalıdır. Su banyosunun yüksekliği hayvanların baş ve boyunlarıyla suya dalcak kadar olmalı. El ile gerçekleşecek olan elektrik akımı için hayvanlar kesim hunisine konulabilir veya el ile tutulup kanatılma için bir huniye konabilir.
- 2.3.2 Kümes hayvanlarını su banyosu içerisinde bayıltma metodu için sinüs şeklinde olan 200-400 hertz dalgalı akım ile asgari 10 saniye, tavuklarda 120 mili amper, ördeklerde 130 mili amper ve hindilerde 150 mili amper elektrik akım uygulanmalı. (Misal: 10 tavuk aynı anda suya daldırılıyorsa $10 \times 120 \text{ mA} = 1,2 \text{ amper}$).
Kümes hayvanlarını el ile bayıltma için sinüs şeklinde olan 50 hertz dalgalı akım ile hayvanlar gerilene kadar (asgari 4 saniye) tavuklarda asgari 100 mili amper, ördek ve

kazlarda 600 mili amper ve hindilerde 400 mili amper elektrik akım uygulanmalıdır. Aletler, kullanan personele hatalı bayıltma süreçlerini belirgin bir şekilde göstermelidir.

- 2.3.3 Hayvanlar kasalarda kalmayacaklarsa nakliye konteyneri dikkatlice, hayvanlara nakil bantında yeterince yer bırakacak ve üst üste düşmeyecek şekilde boşaltılmalıdır. Hayvanlar gaza girdikleri zaman uçuşmamaları gerekir. CO₂-Konsantrasyonu ancak hayvanlar ayakta duramayacak şekilde geldikleri zaman % 40 üzerine çıkmalıdır. Hayvanların gaz içerisindeki davranışlarını görebilmek için tesisatın pencereleri olması gerekmektedir. Gaz konsantrasyonu ve içeride kalma süresi kaydedilmeli, gaz ile bayıltma tesisatları uzman veteriner (örneğin bsi) tarafından kontrol edilmelidir
- 2.3.4 Kanatılma için boyunun her iki tarafında bulunan ana kan damarları mümkün olduğu kadar hızlı, fakat elektronik bayıltmada en geç 7 saniye içerisinde, elektronik akımın bitiminde kesilmelidir. Kanatılma hızlı ve kuvvetli bir kan akımı sağlamalı. Bu esnada kanatılma kontrol edilmelidir.

3. Bayıltma Kontrolü

Kanatılma kesiminden evvel bütün hayvanlar bayıltılmış olmalı, hayvanların duyarlılıkları ve idrak melekeleri kesin devre dışı kalmasını sağlayan miktarda kan kaybedene dek bayıltılma sürdürülmelidir. Bayıltmanın yaratmış olduğu etki kontrol edilmelidir. Eğer 3.1 ve 3.2 de zikredilenler geçerli olmuyorsa bayıltma derhal tekrarlanmalı, hata aranıp düzeltilmelidir.

- 3.1 Elektrotlar takılır takılmaz koyunların ve sığırların uyuşması gerekir. Elektrotlar takılırken veya elektrik akım esnasında hayvanın sesi çıkmamalıdır. Elektrik akımında hayvanın vücudu öncelikle kısa bir süre için kramplanır, akabindeki kramp benzeri hareketler evresi izler. Elektrik akımının bitiminde ve kanatılma esnasında fark edilir şekilde hayvanların vücutları veya gözleri bir hedefe yönelik hareket etmemeli, ayağa kalkmaya çalışmamalı ve düzenli nefes alıp vermemelidir.
- 3.2 Kümes hayvanları su banyosuna daldırılırken veya maşa takımında/başlarına V-Elektrotların takımında derhal uyuşmaları gerekir. Elektrik akım esnasında hayvanın sesi çıkmamalı ve uçuşmamalıdır. Keza elektrik akımının bitiminde ve kanatılma esnasında hayvan uçuşmamalı, düzenli nefes alıp vermemeli, ayağa kalkmamalı, ses çıkarmamalı ve ani göz hareketlenmeleri olmamalıdır. (El ile bayıltmada geçici titreme ve uçuşma hareketleri oluşmakta.)

4. Diğer Bayıltma Metodu – Mil ile ve Milsiz Vurma

Bir hayvanı kesmek, canlı halden ölü durumuna geçmesi anlamına gelir. Etin Helal olabilmesi için islami kurallara göre kesilmesi gerekir. Hayvan kesildiğinde boğaz kesilerek kan basıncında hızlı bir düşüşe neden olur ve beyne giden kan akışını önler. Bu ani basınç kaybı, bilincin ve ağrıya duyarlılığın hızlı ve geri döndürülemez bir şekilde kesilmesine neden olur. Kesene kişi, hayvanı kesmeden önce Allah'ın adını anarak kesmelidir. Karkastan kan boşaltılmalıdır.

Ancak Almanya'da ve bir takım Avrupa ülkelerinde, hayvanların kesim için bayıltılması kanunen zorunludur. Kümes hayvanları (kanatlı hayvanlar) için en yaygın yöntem, gaz ile bayıltma ve elektrik şoku kesimdir (kısa süreli gaz verme veya elektrikle bayıltma). Küçük baş hayvanlar için en yaygın yöntem elektrik şoku verilerek yapılan bayıltmadır. Büyük baş hayvanlar için en yaygın yöntem ise, mil ile ve darbe yoluyla bayıltmadır. Burada bayıltma aleti ile hayvanın küçük beyni mil ile tahrip ediliyor veya darbe ile bayılması sağlanıyor. Bu, hayvanın ani bir bilinç kaybı ve ağrı hissi ile şiddetli bir kafa travması geçirmesine neden olur.

Hayvanların (kanatlılar, küçük ve büyük baş hayvanlar) bayılma sırasında ölmemesi önemlidir ve şarttır. EHZ olarak bayılılarak kesilen hayvanlarda kesim öncesi hayatta olma şartı aranmaktadır.

5. Diğer Kesim İşlemleri

Kanatılma kesiminden en az iki dakika geçtikten sonra ve hayvan hareket etmediği takdirde diğer kesim işlemlerine geçilir.

6. İşletme Yönetimi

Kesim prosedürü, kesimhane yönetimi ve çalışanları ve sorumlu veterinerlik ofisinin veteriner hekimleri ile kararlaştırılmalıdır. Kesimhane yönetimi uygulanan kesimde Hayvanları Korumaya düzenlemelere uyulmasını sağlamalıdır.

Ek II: İslam'da Hayvanları Koruma

İslamiyet, insanları Allah'ın yaratmış olduğu hayvanların hayatlarını korumakla, huzurlarını bozmamakla, sebepsiz yere acı ve ıstırap çekirtmemekle ve zarar vermemekle yükümlü kılmıştır. İslamiyet hayvanları koruma düşüncesiyle daha da ileri giderek sadece bedensel işkenceyi değil, ruhsal ve sözel aşağılamayı dahi yasaklamıştır.

İslam'ın hayvanları koruma prensipleri, tüm diğer farz ve vecibelerde olduğu gibi, grup çıkarlarına ve kişisel çıkarlara bağlı olmayarak, umuma, yani tüm Müslümanlar ve toplum için geçerlidir ve iki ana kaynak olan Kur'an ve Sünnete dayanmaktadır. Müslümanlar İslami kaideler doğrultusunda tüm yaratıklara (hayvanlar dahil) karşı saygıyla, sevgiyle muamele etmekle mükelleftirler. Bakım yükümlülüğü ve koruma zorunluluğu ve buna bağlantılı olarak Müslümanların tüm yaratıklara karşı olan mesuliyetleri İslamiyet'in yaratılış gayesi ve tüm yaratıkların Yaradan'a karşı aynı sorumluluklara sahip olmalarından kaynaklanmaktadır.

İslamiyet, insanlara daima, insanların ve hayvanların yaratılış kanununun bir parçası olduğunu ve insanların Allah huzurunda insanlara, hayvanlara ve tüm varlıklara olan davranışlarından dolayı hesap verecekleri zamanın geleceğini hatırlatmaktadır.

Hayvanlara ve tüm varlıklara karşı kasıtlı olarak fiziki ve ruhi acıya sebep olan tüm hareketlerden vazgeçmek Müslümanlar için dini bir vecibedir⁴.

Helal kesim sadece kanatılma kesiminden ibaret değildir, aynı zamanda uygulaması için bir çok kaideler vardır. Bununla beraber, öncesinde ve sonrasındaki hazırlıklarda, helal kesim esnasında, hayvanların gereksiz yere acı ve ıstırap çekmemelerini ve hayvanların bir yaratık olarak haysiyetlerinin zedelenmemesini sağlayan keskin kurallar vardır⁵. Bunlar örneğin:

- Gıda maddesi olarak et üretimi dışında hayvanları öldürme yasağı,
- Hayvanları atış talimi için nişangah olarak kullanma yasağı,
- Eğlence amaçlı hayvanları dövüştürme ve organizesini yapma yasağı,
- Hayvanlara eziyet etme yasağı,
- Dağlanan demirlerle hayvanları yüzlerinden damgalama yasağı, vb.

Kesimden önce hayvanları gereksiz yere incitmemeli ve canlarını yakmayacak şekilde davranılmalıdır.

⁴ Hadis: „Nebî (sav)'in: "(Yaratıklara) Merhamet etmeyen kimseye merhamet olunmaz" buyurduğu rivâyet olunmuştur." (Buhari)

Hadis: Yine İbni Abbâs (ra)'dan rivayet edildiğine göre Nebî (sav), yüzüne damga vurulmuş bir merkebin yanından geçti. Bunun üzerine: "Bu hayvanın yüzünü dağlayana Allah lânet etsin!" buyurdu. (Muslim, Ebu Davud)

⁵ Bu konu ile ilgili 5.1' deki uyulması gereken şartlara da bakınız.