



Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi

The Journal of International Social Research

Cilt: 9 Sayı: 42 Volume: 9 Issue: 42

Şubat 2016 February 2016

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

GIDA KATKI MADDELERİNDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ*
CRITERIA FOR PERMISSIBILITY AND IMPERMISSIBILITY IN FOOD ADDITIVES

Mustafa BORAN**

Öz

Müslümanlar için helâl ve haram konusunda dıyarlı olmak her konuda lazımdır. Helâl ve haram ile ilgili en önemli konulardan birisi gıdadır. Her gün birçok gıda maddesi tüketilmektedir. Gıda maddelerinde de sayısı binlerle ifade edilen katkılar ilave edilebilmektedir. Bu katkı maddelerinin helal ve de sağlıklı olması önem arz etmektedir. Katkı maddelerinde haram, zararlı ve şüpheli olanlar vardır. Burada katkı maddelerinin durumunu, helal olma şartlarını, haram ve şüpheli olan bazı katkı maddelerini ve alınabilecek tedbirleri ele almaya çalıştık.

Anahtar Kelimeler: Helal, Haram, Gıda, Katkı Maddeleri, Ölçü.

Abstract

It is compulsory for Muslims to be always alert about what is permissible and what is not in Islam. One of the most important issues regarding permissibility is related to foods. A great variety of food items are consumed on a daily basis. Besides, thousands of different additives can be used in these items. It is of utmost importance that the consumed foods are both permissible and healthy. However, some of these food additives are impermissible, harmful and some are indefinable. This paper discusses the situation of certain common food additives in respect to their permissibility, as well as the precautions to be taken to avoid them

Keywords: Halal, Forbidden by Religion, Food, Additives, Criteria.

GİRİŞ

Helâl, temiz ve sağlıklı beslenme insanın en doğal hakkıdır. Bu hakkı korumak ve saygı göstermek hepimizin görevidir. Bugün gıdalarda sayısının tespitinde zorlanılan miktarda katkı maddeleri kullanılmaktadır. Katkı maddelerinin kullanılması çok eski tarihlere dayanmaktadır. Bu katkı maddelerinin bir kısmı hayvansal, bir kısmı bitkisel, bir kısmı da yapay olabilmektedir. Yine katkı maddelerinin bir kısmı helâl, bir kısmı haram diğeri bir kısmı da şüpheli olarak ifade edilmektedir. Diğeri açıdan bir kısmı zararsız, bir kısmı zararlı, bir kısmı da henüz zararlı ve ya zararsız olduğu bilinmeyen katkı maddeleri olarak tasnif edilmektedir.

Gıdalarda haram ve zararlı olan katkı maddeleri kullanılabilir. Bu durum helâl-haramlık ve sağlık açısından önem arz etmektedir. Günümüzde gıdalardan kaynaklanan hastalıklar konunun önemini göstermektedir. Ruhsal ve psikolojik sorunlar artmıştır. Ülkemizde tedavi gören 500 bin kanser hastasının, 15 milyon diyabetlinin, 10 milyon gizli diyabetlinin, 15 milyon hepatitlinin, 4 milyon böbrek hastasının, milyonlarca kalp damar hastasının bulunması; mide kanserinde dünyada birinci sırada; obezitede Avrupa'da birinci, dünyada sekizinci sırada olmamız vb. veriler, bu durumun gıdalarla çok yakın alakası olduğunu göstermektedir. (Özer, 2013: 15)

Günümüzde yiyecek ve içeceklerde sarhoşluk verici, uyuşturucu gibi zararlarını ve haramlığını bildiğimiz gıdaların yanında bir de tam olarak bilemediğimiz katkı maddeleri vardır. Bu maddelerin insan sağlığına zararlı olup olmadığı uzmanlarınca araştırılmaktadır. Katkı maddelerinin doz ve limitlerinin ne kadarının zararlı olduğu, ne kadarının insan sağlığına zarar vermediği araştırılmakta ve ona göre doz ve

* Bu makale Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale, 2016) başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.

** Dr. Uzman Vaiz Diyanet İşleri Başkanlığı, Çanakkale İl Müftülüğü, mustafaboran1963@hotmail.com

limitler belirlenmektedir. Bunlara yalnızca fikhî yönden karar vermek mümkün değildir. Katıldığımız gıda toplantılarında şunu gördük ki; ilgili konunun uzmanları konuyu inceleyip belli bir noktaya geldikten sonra helâllik veya haramlık yönünü fıkıhçılara bırakmaktadırlar.

1. GIDA KATKI MADDELERİNİN TARİHÇESİ

Gıda katkı maddelerinin tarihçesi insanlık tarihi kadar eskidir. Gıda katkı maddelerinin kullanılması ile ilgili gelişmelere baktığımız zaman, MÖ. 3000 li yıllarda et mamullerini muhafazada tuzdan yararlanıldığı, MÖ. 900'lü yıllarda ise tuz ve odun tütsüsünün gıdaların saklanması için kullanıldığı görülmektedir. Ortaçağ'da ise etleri muhafaza için tuz ve tütsünün yanında etin rengini iyileştirmek için nitrat katılmıştır. MÖ. 50 li yıllarda lezzet verici olarak çeşitli baharatlar kullanılmıştır. Günümüzden 3500 yıl önce eski Mısırlılar gıda boyalarını renklendirici olarak gıdalara katmışlardır. (Maranki, 2013: 191)

Bu maddelerin ticari manada işlem görmesine dair ilk kayıt 1800 lerde kalsiyum fosfatla olmuştur. Katkı maddelerinin sistematik bir şekilde ele alınması 1956 yılında gerçekleşmiştir. 43 ülkede 200'e yakın gıda maddesinin katkı amacıyla kullanıldığı tespit edilmiştir. (Gündüz, 2009: 76)

Günümüzde 80 000 civarında kimyasal madde çeşitli amaçlar için kullanılmakta ve bu sayı her geçen yıl artmaktadır. 20. yüzyılın başlarında çoğu doğal kaynaklı olmak üzere birkaç bin kimyasal madde gıda maddelerinde kullanılmaktaydı. Özellikle 1940'lardan sonra hızla artmıştır. 1950 yılında 7 milyon ton/yıl olan dünya kimyevi madde üretimi 1985 yılında 250 milyon ton/yıl olmuştur. Bugün bu rakam 400 milyon ton/yıla ulaşmıştır. (Gündüz, 2009: 76)

Helâl gıdada tartışılan maddelerden birisi de katkı maddeleridir. Günümüzde gıdalarda yoğun bir şekilde katkı maddeleri kullanılmaktadır. Bugün toplam 3500 cins katkı maddesinin gıdalarda kullanıldığı ifade edilmektedir. (Büyükozer, 2012: 71) Katkı maddelerinin gıdalarda kullanılması o hale gelmiştir ki, bir kişi yılda vücudunun ağırlığı kadar katkı maddesi tüketebilmektedir. Burada artık hangi dozdan bahsetmek mümkün olacaktır.

Bu katkı maddelerinin helâl olmayan kaynaklardan elde edilme, sağlığa zararlı olma riskleri vardır. Gıda katkı maddelerin çoğu masum değildirler. Tüketilmesinin helâl sayılmadığı ve üzerinde halen tartışmaların devam ettiği katkı maddeleri mevcuttur. (Gültekin, 2013: 28)

2. GIDALARDA KATKI MADDELERİNİN KULLANILMA SEBEPLERİ

Katkı maddelerinin gıdalarda kullanılmasının birçok sebebi vardır. Bu sebeplerden bazılarını zikretmenin uygun olacağı kanaatindeyiz.

1- Gıda maddesinin bayatlama, kokma, bozulma gibi özelliklerini geciktirmek için koruyucu olarak kullanılabilir. Sodyum Benzoat gibi.

2- Normalde birbiriyle karışmayan veya karışması zor olan maddelerin karışmasını sağlamak için kullanılabilir. Lesitin gibi.

3- Koyulaştırıcı olarak katkı maddeleri ilave edilebilir. Jelâtin gibi.

4- Renklendirici olarak boya maddeleri katılabilir. Karmin gibi.

5- Tat verici olarak, damağa lezzet vermesi için kullanılabilir. Vanilya gibi.

6- Besin değerini korumak veya geliştirmek için kullanılabilir.

7- Gıda üretiminin ana maddesi olarak kullanılabilir. Peynir, ekmek mayası gibi. (Büyükozer, 2012: 70-71)

Gıda katkı maddelerinin kaynakları:

1-Bitkisel kaynaklar,

2-Hayvansal kaynaklar,

3-Mikrobiyal kaynaklar. (Gündüz, 2009: 79)

Katkı maddeleri içinde Müslümanlar için en problemliler olanları hayvansal kaynaklı veya diğer bir ifadeyle hayvan kökenli katkı maddeleridir. Hayvansal kaynaklı katkı maddeleri ya kara hayvanlarından ya da suda yaşayan hayvanlardan elde edilmektedir. Helâl bir hayvansal kaynaktan elde edilen katkı maddesi üretim aşamasında haram bir madde ile temas etmediyse genel olarak helâl olmaktadır. (Şimşek, 2012: 2)

Gıda üreticileri, Müslüman tüketiciler için problemliler olan hayvansal katkı maddelerinin yerine alternatifleri olan bitkisel kaynaklı katkı maddelerini kullanabilirler.

Hayvansal kaynaklı gıda katkı maddeleri, elde edildikleri kaynağa göre üç gruba ayrılmaktadır:

a. Elde edildiği kaynağı belli olan hayvansal katkı maddeleridir. Meselâ; böcekten elde edilen karmin ve arının ürettiği balmumu gibi.

b. Elde edildiği kaynağı belli olmayan hayvansal katkı maddeleridir. Meselâ; domuz, sığır, koyun, balık gibi hayvansal kaynaklardan elde edilebilen jelâtin gibi. Gıda ambalajında sadece jelâtin yazıldığında bunun hangi hayvandan elde edildiği bilinmemektedir. Bazen ambalajlarda yenilebilir sığır jelâtini yazmaktadır. Bu takdirde sığırın İslami usullere göre kesilip kesilmediği söz konusu olmaktadır.

c. Elde edildiği kaynağı belli olmayan hayvansal veya bitkisel kaynaklı katkı maddeleridir. Mesela; bitkisel veya hayvansal yağlardan elde edilen E471 gibi. Bu katkı maddesi bitkisel, hayvansal veya hem bitkisel hem de hayvansal kaynakların karışımından elde edilebilir. (Şimşek, 2012: 14)

E kodu nedir?

Katkı maddelerinin kısa bir kodla tanımlanması ilk olarak Avrupa ülkelerince 1962 yılında kabul edilmiştir. 1964'de ise sistem, özelliklerine göre kodlamaya başlamıştır. Gıdalara katılan katkı maddelerinin yazılması ise 1965 yılında başlamıştır. E, Europaean (*Avrupa*) kelimesinin ilk harfidir. (Özer, 2013: 19)

3. GIDA KATKI MADDELERİNİN RİSKLERİ

Gıda katkı maddelerinin sağlayacağı faydadan ziyade, getireceği risk ve zarar düşünülmelidir. Çünkü "*def'i mefâsid celb-i menâf'iden evladır.*" (İbn Nüceym, 1978: 25) Kötü ve zararlı şeylerin giderilmesi, yararlı şeylerin elde edilmesinden daha önemlidir. Bir konuda yarar ile zarar çatıştığı zaman öncelikle zararın def' edilmesi esas alınmalıdır. (Yıldırım, 2001: 90)

Gıda katkı maddeleri gıda üretiminde kullanılmadan önce zararlı olup olmadıklarına dair birçok toksikolojik araştırmadan geçirilmektedir. Bunların neticesinde, tüketilmesi sağlık açısından risk oluşturmayan miktarlar belirlenmektedir. Bu miktarlar tüketilirken de tüketiciler izlenmekte, beklenmedik etkiler ortaya çıkarsa, izin verilen kullanma miktarı azaltılmakta veya katkı maddesinin kullanılması tamamen yasaklanmaktadır. (Gültekin, 2013: 29)

Mesela; Red 2G (*E128*) isimli gıda katkı maddesi, kırmızı renk vermesi için ürünlere katılıyordu. Ancak insan vücudunda Anilin denilen bir kanserojen maddeye dönüştüğü tespit edildiği için 2007 yılında hem Avrupa Birliğinde hem de ülkemizde yasaklanmıştır.

Halen kullanılmakta olan katkı maddelerinin bir kısmı her ne kadar toksikolojik testlerden geçmiş olsa da bazı hastalıkların meydana gelmesine veya artmasına sebep olabilmektedir. Bazı katkı maddelerinin az da olsa kanser oluşturma riskleri vardır. Bu gibi katkı maddelerinden tedbir maksadıyla uzak durmakta fayda vardır. (Gültekin, 2013: 29)

Onlarca gıda katkı maddesinin, başta kanser olmak üzere, alerji, mide bağırsak rahatsızlıkları, hassasiyetler, kalp, böbrek, deri döküntüleri ve çeşitli toksik etkileri olduğu birçok bilimsel araştırmada yayınlanmıştır. Ayrıca, bazı katkı maddelerinin içinde bulunduğu gıdaları; çocuk, hamile, yaşlı ve belirli hastalığı olanların kullanmamaları istenmektedir. (Gündüz, 2009: 80)

Fatih Gültekin konu ile alakalı olarak: "Gıda katkı maddelerinin düşük miktarda tüketildiği zaman güvenli oldukları söylene de bu maddeler az da olsa bazı hastalıklar açısından risk taşımaktadır. Nitekim izin verilen miktarlarda tüketildiği durumlarda bile katkı maddelerinin kanser, hiperaktivite, alerji ve cilt problemleri, iltihabi bağırsak hastalıkları, spastik kolon, metabolik hastalıklar, epilepsi ve migren gibi bazı hastalıkların oluşmasına veya şiddetinin artmasına sebep olabileceklerine dair deliller mevcuttur." demektedir. (Gültekin, 2011: 158)

Katkı maddeleriyle ilgili gelişmeler güncelliğini korumaktadır. En temel besin maddesi olan ekmekte birçok katkı maddesi kullanılmakta idi. GIDA Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 1 Temmuz 2013 günü itibarıyla ekmekte kullanılan 17 katkı maddesinin yasaklanacağını açıkladı. Bakanlık, sadece buğday unu, maya, bir miktar tuz ve su dışında hiçbir şey kullanılmayacağını söyledi.¹

4. GIDA KATKI MADDELERİNİN HASTALIKLARLA İLİŞKİSİ

4.1. Kanser

Kanser, bazı etkilere değişime uğramış hücrelerin, gerek yerel ve gerekse uzak noktalarda kontrolsüz olarak büyüyüp çoğalmalarının neticesinde oluşan habis bir hastalıktır. Normal hücrelerin kanser hücrelerine dönüşmesine sebep olan başlıca faktörler kimyasal maddeler, ultraviyole ışınlar radyasyon ve virüslerdir.

Beslenme tarzımız ve yediklerimiz kanser oluşumunu etkilemektedir. Günümüzde gıdalarda birçok katkı maddesi mevcuttur. Katkı maddeleri adeta beslenmemizin bir parçası haline gelmiştir. Katkı maddelerinin bir kısmının kendisi kanserojendir. Bir kısmında da kanser riskini arttıran etkiler vardır. Kanserojen olanların gıdalarda kullanılmasına izin verilmemektedir. Gıdalarda kullanılan katkı maddesinin

¹Ekmekte katkı maddeleriyle alakalı olarak medyada görülen bazı tartışmalar için bkz. Dünya Bülteni, <http://www.dunyabulteni.net/?aType=haber&ArticleID=252948> (Erişim, 02. 08. 2015)

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı, ekmekte kullanılan 17 çeşit katkı maddesinin kaldırılacağını, Hedefin tam buğday ekmeğine gidileceğini ifade etmiştir. Bakan, on binlerce yıl önce Anadolu'da buğday üretimi olduğunu, buğday unundan tam buğday ekmeği yapıldığını söylemiştir. Ancak küresel, ekonomik sebeplerden dolayı tam buğday ekmeğinden uzaklaştığını dile getirmiştir. Obezite ile mücadele çerçevesinde ekmek kalitesinin artırılması konusunda çalışmalar yapıldığını, Türkiye'de ekmeğin içinde bulunan asgari kepek oranının en az yüzde 20 artırılmasını uygulamasına geçildiğini, tuz miktarını da yüzde 25 oranında azaltıldığını, ekmek satış noktalarına 'tam buğday ekmeğinin' satışta bulunması zorunluluğunun getirildiğini söylemiştir.

kanserojen olduğu sonradan anlaşılırsa yasaklanmaktadır. Örnek olarak; sosis ve sucuk gibi işlenmiş et ürünlerine anti bakteriyel olarak ve renk tutucu olarak katılan nitritin tuzları olan sodyum nitrit (E250) veya potasyum nitrit (E249) gıdalarda kullanılmakta iken kanser riskini arttırdıkları anlaşılmıştır. Bu tip et ürünlerini günde 50 gram ve daha fazla tüketmek bağırsak kanserine yakalanma riskini % 21 arttırmaktadır. (Gültekin, 2011: 222)

4.2. Hiperaktivite

Dikkat eksikliği, dikkat bozukluğu demek olan hiperaktivite çocuğun yaşamının her anını etkileyen, gelişimiyle uyumlu olacak şekilde dikkati toplayamama ya da uyumlu biçimde sürdürmemeye şeklinde tanımlanan nörolojik bir bozukluktur. Hiperaktivite gıda katkı maddeleriyle ilişkilendirilen bir hastalıktır. Genetik ve çevre faktörlerinin de etkili olduğu söylenmektedir. Birçok araştırmada gıda katkı maddelerinin hiperaktivite üzerinde olumsuz etkilerinin olduğu bildirilmektedir.

4.3. Epilepsi (sara)

Halk arasında "sara" olarak bilinen, kısa nöbetler halinde tekrarlayan epilepsi, beyinle ilgili bir hastalıktır. Bir kısmının sebebi bilinmezken bir kısmının beyni etkileyen, gebelikte, doğum sırasında, doğumdan sonra meydana gelen problemler, menenjit, beyin tümörleri, zehirlenmeler gibi etkilerin yanında gıda katkı maddeleri de epilepsi ile ilişkili olabilmektedir. Sıçanlar üzerinde yapılan araştırmalar, aspartamın (E951) sara nöbetlerini artırdığını, mono sodyum glutamatın (E621) sıçanlarda sara nöbetini tetiklediğini göstermiştir.

4.4. Migren

Migren, çoğu kez zonklayıcı ve genellikle başın bir tarafında meydana gelen baş ağrısıdır. Toplumda oldukça yaygındır. Kişilerin günlük işlerinin aksatılmasına sebep olabilir. Bulantı, kusma, baş dönmesi meydana gelebilir. Sebebi henüz tam olarak ortaya konulamamıştır. Migreni gıdaların başlatabildiği veya artırabildiğini ortaya koyan çok sayıda araştırma vardır. Bu araştırmaların bir kısmında katkılardan uzak basit gıdalarla beslenmenin migrenli çocukların çoğunda baş ağrısını azalttığı gösterilmiştir. Aspartam gibi bazı katkı maddelerinin migreni tetiklediği bulgular mevcuttur. (Gültekin, 2011: 223)

4.5. Alerji ve cilt problemleri

Alerji, bağışıklık sistemimizin normalde zararlı olmayan bazı maddelere karşı aşırı hassasiyet göstermesidir. En sık alerjiye sebep olan alerjenler polen, akar/eklembacaklılar/ mikroskopik canlılar, küf mantarı, hayvan kılları, ilaçlar, böcek sokmaları, gıdalar ve gıdalar içindeki katkı maddeleri gibi maddelerdir. Alerjen maddelere karşı oluşan reaksiyonlar vücudumuzdaki birçok sistemi etkilemektedir. Katkı maddelerinin alerjik etkilerinin araştırıldığı çok sayıda araştırma mevcuttur. Bazı katkı maddelerine karşı egzamadan, anafilaktik şoka (aniden başlayan ve ölüme neden olabilen ciddi bir alerjik reaksiyonlar) kadar birçok alerjik reaksiyonlar rapor edilmiştir.

4.6. İltihabi bağırsak hastalıkları

İltihabi bağırsak hastalıkları kalın ve ince bağırsağın iltihaplanmasıyla ortaya çıkan, sebebi tam olarak bilinmeyen ülseratif kolit ve kron gibi kronik hastalıklardır. Bu hastalıkların oluşmasında genetik, bağışıklık sistemi ve çevrenin tesiri olmakla beraber, sebepleri tam olarak bilinmemektedir. Gıda katkı maddelerinden karragenan (E407) ve sülfiterinin ülseratif kolitin oluşması veya alevlenmesinde etkili olabileceğine dair öngörüler bulunmaktadır.

4.7. Spastik kolon

Hassas bağırsak hastalığı olarak bilinen spastik kolon hastalığı; karın ağrısı, karında dolgunluk ve şişlik hissi, bazen ishal bazen de kabızlığa yol açan anormal bağırsak hareketlerinin olduğu fonksiyonel bir bağırsak hastalığıdır. Hastalık bulguları, tüketilen gıdalarla ilişkili olabilmektedir. Spastik kolon hastalığı olan 330 hasta üzerinde yapılan bir anket çalışmasına göre hastaların üçte ikisine yakını şikâyetlerini yemeklerle ilişkilendirmişlerdir. Bazı karbonhidratların bağırsaklardan emilimi azdır ve önemli bir kısmı ince bağırsaktan emilmediğinden kalın bağırsakta bir süre kalır. Burada bakteriler tarafından tüketilerek gaz açığa çıkmasına sebep olurlar. Katkı maddesi olarak kullanılan fruktoz gibi bazı katkı maddeleri spastik kolonlu hastaların şikâyetlerinin artmasına sebep olabilmektedir. (Gültekin, 2011: 223-224)

5. GIDA KATKI MADDELERİNİN HELÂL OLMA ŞARTLARI

Katkı maddelerinin helâllik şartlarını ele alırken o maddelerin hem zararlı olup olmadığına, hem elde edilen kaynaklarına, hem de üretim sürecinde geçirdiği kimyasal değişimlere bakmak gerekmektedir. (Gültekin, 2011: 157)

Ancak bir sanayi tipi gıda maddesinin ambalajı incelendiğinde içindekiler kısmında onlarca kodlama ve yabancı dilde katkı maddesi isimlerini gören tüketicinin birçoğunu anlaması mümkün gözükmemektedir. İşin uzmanı olan bir tüketici bile tek katkı maddesini bilse bile kompleks bir yapıya dönüşmüş sözde gıda maddesinin içindeki kimyasalların kendi aralarındaki etkileşimini bilmesi mümkün değildir. (Efe, 2011: 162)

Gıda katkı maddelerinin elde olunan kaynaklarından dolayı dinen mahzurlu olma durumu vardır. Bu mahzurlu katkı maddelerinin gıdalarda en çok kullanılanları şunlardır:

Jelatin, Peynir mayası, Mono ve digliseritler, Emülgatörler, Çeşitli renklendiriciler (özellikle *karminik asit*), Nitrat ve Nitrit, Klor, Bromür, BHA (E320), BTH (E321), MSG (E621), Mono Sodyum Glutamat diğer adıyla Çin *Tuzu*... (Gündüz, 2009: 80)

Katkı maddelerinin helâl olması için öncelikle kaynağının helâl olması gerekmektedir. Meyte, akan kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilen hayvan, hamr, şarap, uyuşturucu madde olmamalıdır. Bu yasak olan maddelerle karışmış olmamalıdır. (Çelen, 2008: 63)

Hayvanların derileri, etleri, yağları, kemikleri ve değişik organlarından çeşitli işlemlerle elde edilen yan ürünleri de yenilmesi açısından etlerine tabidir. Meselâ, domuz eti haramdır. Domuzun kemiklerinden elde edilen ve pek çok gıda maddelerinde katkı maddesi olarak kullanılan jelâtin de haramdır. Katkı maddesi olarak kullanıldığı gıdalar da yenmez. Daha önce ifade edildiği gibi eti haram olan hayvanlardan üretilen katkı maddeleri yerine eti helâl olan hayvanların yenilmesi mekruh olan organları hariç diğer organlarından üretilen katkı maddeleri tercih edilmelidir. (Aktan, 2013: 68)

İçerisine domuz yağı katılan peynir, tereyağı, çikolata, bisküvi, dondurma gibi ürünler haram olup tüketilmesi asla helâl olmaz. Çünkü domuz yağının necis olup yenilmesinin helâl olmayacağı hususunda âlimlerin icması vardır. Bunlardan istifade etmeyi gerektiren bir zaruret de yoktur. (Hammad, 2011: 70)

Domuz eti günümüzün en büyük problemlerindedir. Müslümanların imtihanıdır. Bu yüzden tüketiciler alacağı ürünlerde domuzdan elde edilen katkı maddesi olup olmadığını kontrol etmelidirler. Sadece yurtdışında değil Türkiye'de de domuz çiftlikleri bulunmaktadır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ruhsat verilen bir domuz çiftliği bulunmamasına rağmen Türkiye'nin birçok yerinde kaçak domuz üretimi ve kesimi yapıldığı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından açıklanmaktadır.

Türkiye'de bazı süpermarketlerde de domuz eti satılmaktadır. Bu etlerin etiketleri üzerinde domuz eti olduğu yazılmak zorundadır. Ancak bazı pazar ve marketlerde "d.eti" diye satılan domuz etini tüketici dana eti olarak algılayabilmektedir. (Şimşek, 2012: 11)

Katkı maddelerinin eti helâl olan hayvanlardan, sığır, koç, koyun, deve, tavuk, balık gibi olması yeterli değildir. Bunların yedikleri yem, ölmüş mü ölmemiş mi oldukları, nasıl kesildikleri önemlidir. Yediği yemlerin de helâl olması lazımdır. Kan, kemik gibi maddeler yemlere katılabilmektedir. Ot obur olan hayvanlar, et obur yapılabilmektedir. Böylece metabolizmaları bozulmaktadır. Hem kendilerine, hem onu yiyenlere ve diğer canlılara zararlı hale gelebilmektedir. Deli dana hastalığı gibi hastalıklar ortaya çıkmaktadır. (Çelen, 2008: 65-66)

Gıda katkı maddelerinin helâl olması için;

1. Ayetlerde yasaklanan maddelerden olmaması gerekir.
2. Rasûlullah'ın sünnetinde sabit olan yasaklanmış maddelerden olmamalıdır.
3. İnsan sağlığına ve yapısına zarar veren kimyasallardan olmamalıdır.
4. Genetiğiyle oynanmamış, genetik yapısı değiştirilmemiş ve doğasından farklı bir maddeye dönüştürülmemiş olması gerekir. (Çelen, 2008: 67)

Ülkemizde İslam hukuk uzmanlarının ekseriyetinin görüşü istihâleye uğrasın veya uğramasın, istihlâk kavramı içerisinde değerlendirilsin veya değerlendirilmesin, domuz kaynaklı hiçbir gıda katkı maddesinin tüketilmesinin uygun olmayacağı yönündedir. (Gültekin, 2013: 29)

Netice olarak, eğer katkı maddesi bitkisel olup zararsız ise helâldir. Eğer domuzdan veya eti helâl olduğu halde kesim usulü helâl olamayan hayvanlardan elde edilmiş ise haramdır. Eti helâl olan hayvanlardan İslami usullere göre elde edilmiş katkı maddesi ise helâldir. Kökeni bilinmiyorsa en azından şüphelidir. (Büyükozer, 2012: 80)

ÇOMÜ İlahiyat Fakültesi İslâm Hukuku Anabilim Dalı Başkanı Tevhit Ayengin de gıda katkı maddeleriyle alakalı olarak şunları söylemektedir:

"Katkı maddelerinin helâl sertifikalı üretimde kullanımı" ifadesi tabii olarak, İslam fıkhi açısından bu katkı maddelerinin gıda, kozmetik ve ilaç sanayiinde kullanmanın hükmünün ne olduğu veya olacağı sorusu ile doğrudan bağlantılıdır. Bu soruya "helâldir" veya "haramdır" şeklinde kesin hüküm vermek zordur. Çünkü bu maddelerdeki zararlı veya zararsız oluş nitelemesi zaman içerisinde değişebildiği gibi araştırmayı yapanlara veya araştırmamanın yapıldığı yere göre de değişebilmektedir. Öte yandan bu katkı maddelerinin kullanımının zorunlu oluşu veya olmayışı da bu hükümlerin oluşumunda etki etmektedir. Bu zorunluluk İslam geleneğinde hüsün-kubuh, zaruret, seddü zerâi gibi ilke ve yöntemlerle birlikte değerlendirilebilir. Hükümler bu metodolojik yaklaşımla ele alınabilir. Helâl gıda sertifikası elbette ki bir tüketici hakkıdır.

Kur'ân-ı Kerim'in katkı maddeleri hakkında bir liste vermesini beklemek onun evrenselliğine aykırıdır. Katkı maddelerinin caiz olup olmadığı günün şartları itibariyle değerlendirmek gerekir. Katkı maddeleri zaruri bir ihtiyaç değilse hiç kullanılmaması daha uygundur. Bu maddelerin kaynaklarını bilmek

çok önemlidir. Katkı maddeleri hayvanlardan, bitkilerden ve kimyasallardan elde ediliyor. Hayvansal katkı maddelerinde dikkat edilmesi gereken; eti yenilen yani helâl olması ve İslami usullere göre kesilmiş olması gerekir. Kimyasallarda ise alkol ve uyuşturucu bulunan maddeler haramdır. İslam dünyasında objektif laboratuvarlara ihtiyaç vardır. Bir ülkede yasak olan bir katkı maddesi diğer ülkede yasak olmayabiliyor. Ülkelere göre değerleri değişebiliyor.

Öte yandan insanın hayat hakkı kutsaldır ve bunun sağlanması kadar ona zarar verecek şeylerden uzak durmak da önemlidir. Bugün bize düşen en önemli sorumluluk, dünya çapında güvenilir markalar oluşturmak ve insanların gönül huzuru ile kullanacakları maddeler ve malzemeler üretmektir. Hz. Allah insana bedenini emanet olarak vermiştir. İnsan bu emaneti aldığı gibi teslim etmekle mükelleftir. Dolayısıyla farkında olarak ve kendi iradesiyle bedenine zarar verecek gıdaları alması kabul edilemez.

Bazı insanlar gıdasızlıktan ölüyor. Bazı insanlar da fazla gıdadan kaynaklanan hastalıklar sebebiyle ölüyor. Gıda katkı maddeleri o hale gelmiştir ki, bir insan senede vücudunun ağırlığına katkı maddesi tüketebilmektedir. (Ayengin, 2014: 28)

Gıda katkı maddelerinin hükmüne, günümüzde yeni bir bakış açısı gerekmektedir. Çünkü deliller istihlâkte muteber olan ölçünün miktar değil eser olduğuna işaret etmektedir. Şüphesiz gıdalara katılan maddeler renk, koku, kıvam ve tat gibi özellikler için katılmaktadır. Bu katkılar gerçekten az miktarda olsa da gıdalara büyük bir tesiri vardır. Örnek olarak, peynir mayası süte % 0,01 (binde bir) oranında katılsa bile sütün tadını, kokusunu, rengini değiştirmektedir. Burada haram olan peynir mayası kullanıldığı zaman istihlâke uğradığını söylemek nasıl mümkün olsun?

6. SAĞLIK VE DİNİ YÖNDEN MAHZURLU OLAN BAZI GIDA KATKI MADDELERİ

6.1. (E120) KARMİN, KARMİNİK ASİT, KOŞİNEAL

Renklendirici özelliği olup böceklerden elde edilir. Kozmetiklerde, şampuanlarda, kırmızı elma sularında, şekerlemeler ve diğer gıdalarda kullanılır. Hassas bünyelerde alerjik reaksiyona sebep olabilir. (Büyüközer, 2012: 101) Karminin hiperaktivite, astım, egzama ve uykusuzluğa sebep olduğu ispatlanmıştır. Karsinojenik (kanser gelişmesine) ve mutajenik (mutasyona sebep olma ya da insan bedeninde biyolojik değişime) neden olabilir. Üreme sistemi ve metabolizma üzerindeki uzun vadeli yan etkileri konusunda henüz bir araştırma yapılmamıştır. (Özer, 2013: 209-210)

Gıda renklendiricisi olan koşineal bazı hububat ürünlerinde de katkı maddesi olarak kullanılabilir. Böcekten ve böceklerin salgısından elde edilen bu katkı maddesinin kullanımı helâllik açısından tartışma konusudur. (Türker, 2013: 515) Hanefi mezhebine göre haşerattan olan böceklerin habaisten sayılıp helâl kabul edilmediğini daha önce zikretmiştik.

6.2. BHA (E320), BTH (E321);BUTİL HİDROKSİ ANİSOL

Hayvansal yağ ve yağlı ürünlerin acılaşmasını önlemek için kullanılan sentetik bir antioksidan ve koruyucu maddedir. Sakız, cips, tuzlu çubuk, çorba, sos, patates ve patates mamulleri, kızartma yağlarında kullanılmaktadır. Kanserojen bir maddedir. (Mısıroğlu, 2012: 143)

Araştırmalar hiperaktiviteye, astıma, uykusuzluğa, kan ve karaciğer metabolizması bozukluklarına, uyuşmaya, kansere ve kolesterol artışına sebep olduğunu ispatlamıştır. Bu nedenlerle Japonya'da yasaklanmıştır. Uluslararası Kanser Araştırma Ajansı ise insanlar için "kanserojen" olarak işaretlemiştir. (Özer, 2013: 97)

6.3. (E422) GLİSERİN, GLİSEROL

Kıvam arttırıcı, tatlandırıcı ve nem tutucu, yağlı renksiz alkol, hayvansal veya bitkisel yağların alkalilerle ayrışması sonucu elde edilir. Domuz türü hayvanlardan da elde edilebilir. Mide bulantısı, baş ağrısı, susuzluk, bulantı, ishal, yüksek tansiyon, yüksek kan şekereye sebep olabilir. (Büyüközer, 2012: 112) Yaygın olarak hayvansal ve bitkisel yağlardan üretilse de genetiği değiştirilmiş mısırdan da elde edilir. Öksürük şurupları, damlalar, fırın, şekerleme ürünleri ve birçok endüstriyel üründe kullanılır. Laksatif etkiye, yani ishale yol açar. Geçici bilinç kaybına sebep olduğu da gözlenmiştir. Hamile veya emzikli kadınların, her hâlükârda uzak kalmaları önerilmektedir. (Büyüközer, 2012: 112)

6.4. (E441) JELÂTİN

Kıvam arttırıcı, alerji ve astıma sebep olabilir. Menşei haram olan hayvanlardan elde edilmiş olması büyük ihtimaldir. Sığır, domuz ve bütün hayvanların deri ve kemiklerinden elde edilir. Birçok alanda kullanılır. (Büyüközer, 2012, 113)

Jelâtin, gıda ürünlerinde jelleşme ve koyulaştırma maddesi olarak kullanılır. Gıda ve beslenme, kozmetik, eczacılık, gübreler, jelâtin kaplamalar, temizlik ürünlerinde kullanılır. Şu anda jelâtin bir gıda bileşeni olarak kabul edildiğinden ismiyle yazılmakta E kodu kullanılmamaktadır. Eti helâl olan hayvanların usulüne uygun kesilmesiyle ve balıktan üretileni de vardır. (Şimşek, 2012: 70-71)

E441 jelâtinin eski numarası olup, bu numara artık kullanılmamaktadır. Etiketlerde umumiyetle jelâtin/gelatine olarak yazılır. Kemikten elde edileni genellikle kimya sanayisinde, deriden elde edilenler ise gıda ve ilaç endüstrisinde kullanılır. Kullanıldığı alanlar çok geniş ve fazladır. Alerji ve astıma sebep olabilir.

Çok değerli bir protein olarak pazarlanan jelâtinin hiçbir besin değeri ve tüketenlere hiçbir yararı olmayıp asıl yararı üretenleredir. Dünyada yaygın olarak domuzdan elde edilir. Bazı etiketlerde *yenilebilir jelâtin* veya *sığır jelâtini* yazabilir. Ancak o sığırın ne şekilde kesildiği bilinmemektedir. Özellikle çocuklar için yumuşak şeker olarak pazarlanan bu ürün bol miktarda tehlikeli renklendiriciler de içerir. (Özer, 2013: 116)

6.5. (E542) KEMİK FOSFATI

Domuz, büyükbaş, küçükbaş ve bütün hayvanların kemiklerinden üretilir. AB ülkelerinde üretimi serbest, kullanılması yasaktır. (Büyükozer, 2012: 116)

Gıda ve kozmetik ürünlerinde kullanılır. Emülgatör amaçlı ve topaklanmayı engelleyici olarak kullanılmaktadır. Eski teknolojilerde kristal şekerde ve sıvı şekerde renk giderici, yani beyazlatıcı madde olarak kemik fosfatı E542 kullanılabilirdi. Günümüzde yeni teknolojiye sahip firmalar kesme şekeri, su ve buharın kullanıldığı kalıplarda presleme işlemi sonucunda üretmektedirler. (Şimşek, 2012: 94)

6.6. (E620) GLUTAMİKASİT (E621) MONO SODYUM GLUTAMAT (MSG)

Tat verici bir tuz maddesidir. Çin tuzu da denilmektedir. Astımlı hastalara zararlı olabilir. Bebek ve küçük çocukların gıdalarında bulunması yasaktır. Hazır çorba, sucuk, salam, sosis, bisküvi, kek, pasta vs. birçok ürüne katılabilmektedir. Bağımlılık yapmaktadır. (Büyükozer, 2012: 117)

"MSG" olarak tanınan mono sodyum glutamat (E621), en tartışmalı ve en ürkütücü katkı maddelerinden birisi olarak görülmektedir. Yaklaşık yüz yıl önce keşfedilen bu madde, her ne kadar "Çin tuzu" olarak bilinse de tuz değildir. Glutamik asidin tuzu olup lezzet artırıcı, değiştirici/ geliştiricidir. MSG, yıllık 30 milyar dolarlık bir ticari hacme ulaşmıştır. (Özer, 2013: 211)

Yakın zamanda yapılan araştırmalar göstermiştir ki, çok miktarda glutamatın neden olduğu aşırı beyin reseptör hücre aktivasyonu, hücreleri öldürebilmektedir. Böylece fazla glutamatın, alzheimer, parkinson gibi sinir dejenerasyonu hastalıklarına sebep olabileceği üzerinde durulmaktadır. (Büyükozer, 2011: 101)

Gıda sanayisinde en çok ilgi gören maddelerden bir tanesi glutamin asidi/ glutamattır. Neredeyse her yemek ve içecek bu madde kullanılmaktadır. Bu maddeler hazır gıdalarda tat değiştirici olarak kullanılmaktadır. Glutamatlar; ABD'de migrene, astıma ve diğer alerjik reaksiyonlara sebebiyet veren bir madde olarak görülmektedir. (Mısıroğlu, 2012: 163)

MSG oluşturduğu özel tat sebebiyle, katıldığı ürünün tüketici tarafından beğenilmesini sağlar. Hızla bozulan ve kalitesizleşen gıdaların damak zevkini artırır. Sucuk, salam, sosisten hamburgerlere, hazır çorbalardan cips, kraker, sakız ve bisküvilere, et suyu tabletleri, köfte harçları, salata soslarından içeceklere, hazır yemeklerden lokanta ve otel yemeklerine kadar sayısız gıdada yer almaktadır. Alkole eş değer bağımlılık yapmaktadır. Özellikle çocuk ve gençlerde alkol bağımlılığının aynısını ortaya çıkarmaktadır. (Özer, 2013: 211)

6.7. (E904) ŞELLAK

Hindistan'da çeşitli bitlerden ve böceklerden elde edilen bir polimerdir. Yüzey sırlama maddesidir. Deney hayvanlarında alerjik reaksiyonlara ve sindirim bozukluklarına yol açmıştır. Az miktarda arsenik barındırır. Kahve tanelerinin, çerezlerin, ceviz, fındık gibi kabuklu yemişlerin, sakızın ve şekerlemelerin yüzeylerinin parlak gözükmesi ve topaklanmayı önlemesi için kullanılabilir. Elma, armut, kavun, şeftali ve turuncgiller gibi meyvelerin yüzeylerinin kurumasını önlemek için de kullanılmaktadır. (Şimşek, 2012: 126; Özer, 2013: 149)

6.8. (E920) SİSTEİN (E921) SİSTİN

Bu katkı maddeleri; hayvansal proteinler, insan saç, domuz kılı, kuş tüyü gibi kıllardan üretilmektedir. Bir de biyoteknik yöntemlerle bakterilerden elde edilebilmektedir. Özellikle Çin gibi ülkelerde insan saçını çok ucuza temin etmek mümkün olduğu için sistein üretiminde saç kullanılmaktadır. 10 kg saçtan 1 kg sistein elde edilmektedir. Un, ekmekler, pastalar, kurabiyeler vs. de kullanılmaktadır. Hamurun işleme ve pişirme kalitesini artırmak ve geliştirmek amacıyla una veya hamura ilave edilen bir katkı maddesidir. (Şimşek, 2012: 120) Özellikle hamburger ve tost ekmekleri en yaygın kullanıldığı ürünlerdir. Böbrek taşı oluşumunu artırır. Domuz, hatta insan kılı ihtiva etme ihtimalini hep taşır. Sağlık ve dini açıdan mahzurlu olup sakınılmalıdır. (Özer, 2013: 151-152)

Sistein, gıda sektörünün yanı sıra, kozmetik ve ilaç sektöründe de kullanılmaktadır. Mevzuat, buğday ununda kullanılmasına izin vermemektedir. Buğday unu hariç diğer unlar ile bebekler ve çocuklar için üretilecek bisküvilerde kullanılabilir. Üretimde eğer kullanılacaksa helâl sertifikalı olanı kullanılmalıdır. (Türker, 2013: 514)

L-sistein hayvansal ve bitkisel kaynaklı olabilir. Mikrobiyel kaynaklı olanları da vardır. Benzer şekilde maya ekstresi de kullanılabilir. Bunlarda da GDO çekincesi mevcuttur. L-sistein mutlak gerekli bir katkı maddesi değildir. L-sistein yerine ikame edilebilecek daha başka birçok katkı maddeleri mevcuttur. Şüpheliden kaçınmak adına L-sisteinin kullanılmaması daha doğrudur. L-sistein hamurdaki hamurun çabuk olgunlaşmasına ve kolay açılıp, şekil verilmesine yardımcı olur. Hamurun olgunlaşmasını

hızlandırırken, mayalanma süresini kısaltır. Acil ekmek ve unlu mamullerin üretiminde süreden kazanmak ve işlemeyi kolaylaştırmak için kullanılabilir. Yapışkanlığı daha düşük hamur ve daha parlak renkli son ürün görüntüsü sağladığından, özellikle makineli üretimde daha çok tercih edilir. Özellikle kuvvetli unlardan üretilen lüks unlu mamuller, pizzalık, yufkalık, börekli ve baklavalık hamurun olgunlaşma süresini düşürdüğü ve işlemeyi kolaylaştırıp, süreyi kısalttığı için kullanılabilir. Kullanılmadığında işleme süresi biraz uzar. Ancak Gıda ve Tarım Bakanlığı bu gibi katkıların ekmeklik unda kullanımını yasaklamıştır. Değirmenlerde una böyle bir katkı katılmamaktadır. Hazır katkı maddelerinin bileşiminde mevcut olup olmadığı fırıncılarımız tarafından sorgulanmalıdır. Bu katkının laboratuvar analizi ile açığa çıkarılması oldukça zordur. Çünkü L-sistein buğdayın veya unun kendisinde de doğal olarak mevcuttur.(Elgün, Âdem, Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu, (Erişim, 13.01.2016)

6.9. (E951) ASPARTAM

Sentetik olarak veya GDO'lu bakteriler tarafından üretilen ve şekerden 150 ila 200 kez daha tatlı olan suni bir tatlandırıcıdır. Diyet içecekler, sakız, hazır kahve kreması, şekerleme ve tatlı türleri, kekler, bisküviler, pastalar, gazozlar, meyve suları diye uzayıp giden 6000 den fazla gıda ve 600 den fazla da ilaçta kullanılır. Türkiye'de kullanımı serbesttir. Tüketenleri ölüme kadar giden komaya soktuğu, sinir sistemini tahrip ettiği, sayısız nörolojik soruna yol açtığı birçok kez belgelenmiştir. Epilepsi krizi, migren, panik atak, hiperaktivite, obezite, kronik yorgunluk, kısırılık gibi daha nice hastalıklara yol açtığı sayısız kez ispatlanmıştır. (Özer, 2013: 156)

Toz ve sıvı içeceklerde, ilaç sanayiinde, şekerleme ve pasta ürünlerinde şeker yerine tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. Hafıza kaybı, beyin tümörü gibi birçok kaygı verici sendromlara sebep olmaktadır. Alzheimer riski oluşturduğu bildirilmektedir. Aspartamın içinde bulunan fenik analin isimli aminoasidin çocukların zekâ gelişimini olumsuz yönde etkilediği klinik deneylerle ispatlanmıştır. (Büyüközer, 2011, 102)

6.10. (E1510) ETANOL ETİL ALKOL

Çözücü bir alkoldür. Birçok içeceğin çözülmesinde kullanılır. Bağımlılık yapar. Alkolün dinimizde haram olduğu malumdur. Öksürük şurupları, ilaçlar, antiseptikler ve daha birçok üründe kullanılmaktadır. (Büyüközer, 2012: 120) Genellikle alkol kelimesi ile etanol kastedilir. Alkol barındıran içecekler bundan üretilir. Yağ ve aroma içeren kola, gazoz, aromalı içecekler, meyve suyu, aromalı maden suyu, alkolsüz etiketli biralar, şekerleme ürünleri, soslar, bazı bitkisel yağlar, ağız gargaraları gibi çok sayıda ürüne farklı oranlarda ve farklı amaçlarla ilave edilmektedir. Etiket yazılma mecburiyeti yoktur. (Özer, 2013: 169)

6.11. (E102)TARTRAZİN

Tartrazin, limon sarısı veren sentetik bir boyadır. Kömür katranı türevidir. Renklendirici olarak, özellikle sarı renk, bütün dünyada kullanılmaktadır. Dondurma, buzlu şekerler, pastacılık, bisküviler, meşrubatlar, toz içecek karışımları, cipsler, sakızlar, patlamış mısırlar, marmelatlar, hazır çorbalar vb. birçok üründe kullanılmaktadır. Tartrazin aslında kâğıt ve tekstil boyası olması gerekirken gıdalar da sıkça kullanılmaktadır. Çocuklarda hiperaktivite vakalarının büyük bir yüzdesini oluşturur. Tartrazin tüketimini takiben astım benzeri belirtiler görülmüştür. Norveç ve Avusturya'da yasaklanmıştır. Helâl sertifikalandırma kurumları tartrazin içeren ürünlere helâl belgesi vermemektedir. (Sayın, 2014: 27-28)

SONUÇ, DEĞERLENDİRME, TESPİT VE TEKLİFLER

Günümüzde gıdalarda kullanılan yardımcı maddeler ve katkı maddelerini üç grupta mütalaa edebiliriz. Birincisi; helâl ve sağlıklı olan yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, ikincisi; sarhoşluk verici, uyuşturucu ve zararları olan yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, üçüncüsü; zararlarını ve haramlığını tam olarak bilemediğimiz şüpheli diyebileceğimiz yardımcı maddeler ve katkı maddeleridir.

Yardımcı maddeler ve katkı maddeleri eğer helâl ve sağlığa bir zararı yoksa kullanılması gerekiyorsa kullanılmasında bir sakınca yoktur denilebilir. Eğer yardımcı maddeler ve katkı maddelerinin kaynağı haram ise, kullanılmasında bir zaruret yoksa kullanılamaz ve kullanılan ürünleri alıp tüketmek helâl olmaz. Eğer kaynağı şüpheli olup sağlığa zararı olma riski varsa ihtiyatlı olup kullanmamak daha uygundur, diyebiliriz.

Yardımcı maddeler ve katkı maddeleri ile ilgili tespitler:

1. Gıdalarda çok sayıda yardımcı madde ve katkı maddesi kullanılmaktadır.
2. Katkı maddelerinin ve yardımcı maddelerin kullanılmasında aşırıya gidildiği söylenebilir.
3. Katkı maddelerinin ve yardımcı maddelerin kullanılması insanlık tarihi kadar eskidir.
4. Gıda katkı maddelerinin çokça kullanılması son zamanlarda olmuştur.
5. Yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, bitkisel, hayvansal veya sentetik hatta GDO'lu olabilmektedir.
6. Gıda katkı maddelerinde, haram, şüpheli ve sağlığa zararlı olanlar vardır.
7. Gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddelerinin riskleri ve tehlikeleri vardır.
8. Bazı gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddeler hakkında yeterli araştırma yapılmamıştır.

Riskleri bilinmemektedir.

9. Tüketicilerin etiketlerde yazılanlara bakarak katkı maddelerini ve yardımcı maddeleri anlaması zordur. Bundan dolayı etiketlerin herkesin mutlaka kendi dilinde anlayacağı şekilde düzenlenmesi gereklidir.
10. Etiketlere E kodu veya katkı maddesi ve yardımcı maddelerin adı yazılmaktadır. Sadece E kodu değil mutlaka katkı maddesinin adı da yazılmalıdır.
11. Gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddelerinde helâl-haram duyarlılığı artırılmalıdır.
12. Gereksiz olan gıda maddeleri ve yardımcı maddeler kullanılmamalı, kullanılanlar kaldırılmalıdır. Daha önce ifade edildiği gibi ekmekte kullanılmakta olan 17 katkı maddesinin kaldırılması buna örnektir.
13. Gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddeler, raf ömrünü uzatmak, renk ve tat vermek, karışımı sağlamak gibi birçok sebeplerden dolayı kullanılmaktadır. Bunlar zarar ve riskler göz önüne alınarak mümkün mertebe en aza indirilmelidir.
14. Özellikle çocukların dikkatini çekmek için aşırı derecede renklendirici ve ambalaj maddeleri kullanılmaktadır. Bundan vazgeçilmelidir.
15. Katkısız gıdaların üretimi ve tüketimi teşvik edilmelidir.
16. Yardımcı maddelerinin ve katkı maddelerinin bilinen riskleri paketler üzerine uyarıcı olarak yazılmalıdır.
17. Bir gıdada onlarca yardımcı madde ve katkı maddesi kullanılabilmekte, o gıdayı neredeyse aslından başka bir şeye dönüştürebilmektedir.

KAYNAKÇA

- AKTAN, Hamza (2013). *Hakkında Nas Olmayan Gıda maddelerinde Dini Hükümün Belirlenmesi*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- AYENGİN, Tevhit, (2014). *Gıda, kozmetik ve ilaçlarda kullanılan katkı maddelerinin helal sertifikalı üretimde kullanımı*, İstanbul: GİMDES 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı.
- BÜYÜKÖZER, Hüseyin Kâmi (2012). *Yeniden Gıda Raporu*, İstanbul: Çevik Matbaacılık.
- _____ (2011). *Yeni Dünya Düzeni ve Helâl Gıda*, İstanbul Çevik Matbaacılık.
- ÇELEN, Mehmet (2008). *Gıda Katkı Maddelerinin Helâl Olma Şartları*, 1.Uluslararası Helâl Gıda Konferansı, İstanbul: Çevik Matbaacılık.
- EFE, Muhammet (2011). *Helâl Gıdada Gıda Katkı Maddeleri ve Tüketici Yaklaşımları*, Ankara: 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19-20 Kasım.
- EKER, Mehdi (2015). Ekmekten 17 katkı maddesi çıkarılıyor <http://ekonomi.haber7.com/ekonomi/haber/1028208-ekmekten-17-katki-maddesi-cikariliyor> (Erişim, 04.09.2015).
- ELGÜN, Âdem (2016). Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu, (Erişim, 13.01.2016)
- GÜLTEKİN, Fatih (2013). "Gıda Katkı Maddeleri ve Helâl Gıda", *TSE Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi*, Yıl 52, Sayı 611,
- GÜLTEKİN, Fatih (2011). *Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar*, 1. Ulusal Sağlıklı ve Helal Gıda Kongresi, Ankara.
- GÜNDÜZ, Hüseyin Hüsnü (2009). *Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*, VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fikhi Açısından Helâl Gıda Sempozyumu, Bursa: Emin Yayınları.
- HAMMÂD, Nezih (2011). *el-Mevâddü'l-muharrametü ve'n-necisetü fi'l-gızzâi ve'd-devâi beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*, Dimeşk: Dâru'l-kalem, 2. Baskı.
- İBN NÜCEYM, Zeynüddin Zeyn b. İbrahim b. Muhammed (1978), (v.970/1563). *el-Eşbah ve'n-nezâir maa şerhihi gamz'ü uyun'i-l-besâir*, I-IV, Beyrut, Lübnan: Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye.
- MARANKİ, Ahmet &Elmas (2013). *Beyaz Ölüm*, İstanbul: Hayat Yayın Grubu.
- MİSİROĞLU, Nurullah (2012). *Batılı Gözüyle Emülgatörler ve Domuz Eti Gerçeği*, İstanbul: Sebil Yayınevi.
- ÖZER, Kemal (2013). *Yediklerinizin İçinde N(E) Var? A'dan Z'ye Tüm Katkı Maddeleri*, İstanbul: hayykitap, 2.Baskı.
- SAYIN, Murat (2014). Yüksek Kimyager, Tartrazin Katkı Maddesi E102, İstanbul: GİMDES, Dergi, Temmuz-Ağustos.
- ŞİMŞEK, Harun, (2012). Gıda Yüksek Mühendisi, *(A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, İstanbul:Lemi Yayınları.
- TÜRKER, Selman, Ertaş, Nilgün, Demir, M. Kürşat (2013) *Helal Gıda Açısından Tahul ve Tahul Ürünlerine Bakış*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Sağlıklı ve Helal Gıda Seçimi.
- YILDIRIM, Mustafa (2001). *Mecelle 'nin Küllî Kâideleri*, İzmir: İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.