T.C.

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEMEL İSLAM BİLİMLERİ ANA BİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAYVANLARIN ŞOKLAMA YÖNTEMİ İLE KESİMİ VE FIKHÎ HÜKÜMLERİ

ŞABAN KÜTÜK

2501150704

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. NECMETTİN KIZILKAYA

İSTANBUL-2017

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS
TEZ ONAYI

ÖĞRENCİNİN;

Adı ve Soyadı	:	ŞABAN KÜTÜK	**Numarası**	:	2501150704
Anabilim Dalı / Anasanat Dalı / Programı	:	TEMEL İSLAM BİLİMLERİ	**Danışmanı**	:	DOÇ. DR. NECMETTİN KIZILKAYA
Tez Savunma Tarihi	:	31.07.2017	**Saati**	:	14:00
Tez Başlığı	:	"HAYVANLARIN ŞOKLAMA YÖNTEMİ İLE KESİMİ VE FIKHÎ HÜKÜMLERİ"			

TEZ SAVUNMA SINAVI, İÜ Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin **36. Maddesi** uyarınca yapılmış,
sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin **KABULÜNE** OYBİRLİĞİ / ~~OYÇOKLUĞUYLA~~ karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / ~~RED / DÜZELTME~~)
1- PROF. DR. ŞÜKRÜ ÖZEN		Kabul
2- PROF. DR. OSMAN SAĞDIÇ		Kabul
3- DOÇ. DR. NECMETTİN KIZILKAYA		Kabul

YEDEK JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
1- DOÇ. DR. CÜNEYD KÖKSAL		
2- YRD. DOÇ. DR. AHMET TEMEL		

ÖZ

HAYVANLARIN ŞOKLAMA YÖNTEMİ İLE KESİMİ VE FIKHÎ HÜKÜMLER

ŞABAN KÜTÜK

Şoklama yöntemleri ile hayvan kesimi günümüzde Müslümanların karşılaştığı güncel meselelerden biridir. Bu yöntemlerin temel amacı hayvanı kesim öncesi bilinç kaybına uğratarak daha rahat ve hızlı bir kesim yapmaktır. Temel olarak üç çeşit yöntem vardır: captive bolt yöntemi, elektrikle şoklama ve gazla şoklama. Bu yöntemlerin incelenmesi hayvanın etinin helallliği noktasında fıkhi açıdan önem arz etmektedir. Bu çalışma şoklama yöntemlerini inceleyip bunlara fıkhi bir çözüm bulmaya amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kanatlı Hayvanlar, Kesim, Meyte, Hayvan Refahı, Şoklama.

ABSTRACT

SLAUGHTERING OF ANIMALS BY THE METHOD OF STUNNING AND THEIR JURISPRUDENTIAL STATUS

ŞABAN KÜTÜK

Slaughtering of animals by the methods of stunning is one of the modern issues which Muslims are facing today. The main aim of these methods is inducing animals unconscious before slaughtering for the fast and essay slaughter. There are three main methods: captive bolt, stunning by electricity and gas. To study these methods is important for the permissibility of animal's meat from the perpective of fiqh. This dissertation aims to study the methods of stunning and to find a fiqhî solution.

Key Words: Animal Welfare, Broiler, Carcass, Slaughter, Stunning.

ÖNSÖZ

Şoklama yöntemleri ile hayvan kesimi günümüzde helal gıda bağlamında ele alınan konulardan biridir. Hayvanı kesim öncesi bilinç kaybına uğratarak daha rahat ve hızlı bir kesim işlemi yapmaya yönelik olan bu yöntemler dünyada oldukça yaygınlık kazanmıştır. Özellikle kanatlı hayvanların kesimi için kullanılan elektrikle şoklama yöntemi ülkemizde de uygulanmaktadır. Bu yöntemle kısa sürede yüksek miktarda kanatlının kesimi yapılabilmektedir.

Meselenin hem güncel hem de helal gıda kavramıyla alakası olması ve literatürde genel olarak sadece fıkhi boyutun ele alınarak teknik boyutunun ihmal edilmesi bizi bu konuda araştırma yapmaya sevk etti. Konunun iki boyutlu olarak ele alınması yöntemlerin helalliği noktasında bize daha sağlıklı bir fikir vereceği kanaatindeyiz. Yapmış olduğumuz bu araştırma, helal gıda çalışmalarına bir nebze de olsa katkı sağlarsa amacına ulaşmış olacaktır.

Tez konusunun belirlenmesinden itibaren yaptığım çalışmaları sürekli takip eden ve yardımlarını eksik etmeyen danışmanım Doç. Dr. Necmettin Kızılkaya'ta içten saygı ve şükranlarımı sunarım. Yetişmemde büyük emeği olan kıymetli hocam Hüseyin Arslan'a, başta Prof. Dr. Recep Şentürk ve Prof. Dr. Murteza Bedir olmak üzere İlimler ve Sanatlar Merkezi hocaları ve yöneticilerine, tezin teknik kısımlarındaki yardımlarından dolayı Batuhan Buğra Akartepe ve M. Selman Tüfekçioğlu'na, bazı kaynakların temini konusunda yardımcı olan Adeel Mohammedi ve Ahmet Çelik'e teşekkürü bir borç bilirim. Elektrikle şoklama yönteminin teorik olarak çalışılması önemli olmakla beraber uygulamayı bizzat yerinde görmek de önem arz ettiğinden bu konuda çeşitli girişimlerimiz oldu. Türkiye'de Helal sertifikası veren bir devlet kurumu ile özel bir kuruma şoklamanın nasıl yapıldığı konusunda yardımcı olmaları hususunda defalarca müracaat etmemize rağmen ne yazık ki olumlu bir dönüş alamadık. Ancak bize kapılarını açan ve uygulamanın nasıl yapıldığını bizzat yerinde görme imkanı veren Erpiliç ve Beypiliç'e gösterdikleri ilgi ve alakadan ötürü teşkkürü bir borç bilirim. Ayrıca başta Ümmü Eymen Balbaba olmak üzere tez atölyesindeki arkadaşlarıma ve değerli katkılarından dolayı tez jürimdeki kıymetli hocalarıma teşekkür ederim. Eğitim hayatım boyunca her türlü desteği esirgemeyen anne ve babama minnet borçluyum. Gayret bizden tevfik Allah'tandır.

İÇİNDEKİLER

ÖZ I

ABSTRACT II

ÖNSÖZ III

İÇİNDEKİLER IV

KISALTMALAR LİSTESİ VII

RESİMLER LİSTESİ VIII

TABLOLAR LİSTESİ X

GİRİŞ XI

I. Konunun Önemi ve Sınırları XI

II. Araştırmanın Amacı ve İçeriği XII

III. Literatür Değerlendirmesi XIII

BİRİNCİ BÖLÜM

HANEFİ MEZHEBİNDE HAYVAN KESİMİ VE İLGİLİ HÜKÜMLER

1. Hayvan Kesimi ile Alakalı Kavramlar 1

   a. Zekât-Tezkiye 1

   b. Zebh 2

   c. Nahr 3

   d. ‘Akr 4

2. Kesim Çeşitleri 4

   a. İhtiyârî Kesim 4

   b. Zorunlu Kesim 5

3. Kesilecek Hayvanla İlgili Şartlar 7

4. Hayvan Kesimini Yapan Kişi ile Alakalı Şartlar 11

5. Kesim Aletiyle Alakalı Şartlar 16

İKİNCİ BÖLÜM

HAYVAN KESİM ÇEŞİTLERİ VE ŞOKLAMA YÖNTEMİ

1. Bayıltma Uygulanmadan Kesim Yöntemleri 18
a. Shechita 18
b. Nape-stab (Enseden Zımbalama) Yöntemi 19
c. Zebh 20
2. Bayıltma Uygulanarak Kesim Yöntemleri 20
a. Pole-axe Yöntemi (Balta/Balyoz ile Şoklama Yöntemi) 21
b. James Carson Yöntemi 27
c. Captive Bolt Yöntemi 28
d. Elektrik ile Şoklama 34
1. Büyükbaş Hayvanların Elektrikle Şoklanması 37
2. Küçükbaş Hayvanların Elektrikle Şoklanması 40
3. Kanatlı Hayvanların Elektrikle Şoklanması 42
e. Gazla Şoklama Yöntemi 52

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ŞOKLAMA YÖNTEMLERİNİN FIKHÎ AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

1. Şoklamanın Et Kalitesine Etkisi 55
2. Fıkhi Açıdan Şoklama Yöntemlerinin Değerlendirilmesi 58
a. Hayvanın Meyte Olması 58
b. Hayvanın Nakıs-Tam Hayata Sahip Olması 61
c. Hayvan Refahı Açısından Şoklama Yöntemleri 62
d. Şoklama Yöntemiyle Hayvan Kesimine Dair Verilmiş Bazı Fetvalar ve Kararlar ..... .66
SONUÇ 71

KAYNAKÇA 73

KISALTMALAR LİSTESİ

AVMA: American Veterinary Medical Association

bkz: bakınız

c: cilt

DİA: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklepodisi

EEG: Elektroensefalografi

EFSA: Europoan Food Safety Authority

HSA: Humane Slaughter Association

İÜVFD: İstanbul Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi

mA: Miliamper

ö: ölüm

SMIIC: The Standarts and Metrology Institute for Islamic Countries

sav: sallallahu aleyhi ve sellem

s.: sayfa

sy: sayı

t.y.: tarih yok

UÜZFD: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi

v.d.: ve diğerleri

RESİMLER LİSTESİ

Resim 1……..3

Resim 2……..8

Resim 3…….….8

Resim 4……...….19

Resim 5……....19

Resim 6……22

Resim 7……....22

Resim 8……23

Resim 9……...….24

Resim 10……..……26

Resim 11……..…26

Resim 12……..28

Resim 13……..29

Resim 14…….….30

Resim 15…….….30

Resim 16……..32

Resim 17……..32

Resim 18……...…33

Resim 19……..33

Resim 20…….….34

Resim 21……..35

Resim 22…….….38

Resim 23……..40

Resim 24……..41

Resim 25……..42

Resim 26……..42

Resim 27……..46

Resim 28……..47

Resim 29……..50

Resim 30……..49

Resim 31……..50

Resim 32……..51

Resim 33……..51

Resim 34……..54

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1……..……...36

Tablo 2……..…..37

Tablo 3……...….38

Tablo 4……...….39

Tablo 5……....39

Tablo 6……41

Tablo 7……....42

Tablo 8……44

Tablo 9……...….47

Tablo 10……..……48

Tablo 11……..…48

Tablo 12……..52

Tablo 13……..54

GİRİŞ

I. Konunun Önemi ve Sınırları

Allah Teala insanoğlunu yeryüzünün halifesi kılmış ve hayatını devam ettirebilecek birçok nimet vermiştir. Bu nimetlerden birisi de hayvanlardır. Kurân-ı Kerîm'in birçok ayetinde yerde ve gökte ne varsa insanların hizmetine verildiği ve bu konuda ibret alınması gerektiği belirtilir. Yine aynı şekilde hayvanların insanlar için yaratıldığı ve insanların faydasına sunulduğunu belirten birçok ayet-i kerîme vardır. Örneğin Yasin Suresi'nde Allah Teala şöyle buyurmaktadır: "*Görmüyorlar mı ki biz kudretimizin eseri olmak üzere onlar için birçok hayvan yarattık. Bu sayede onlar bunlara sahip olmuşlardır. Bu hayvanları onların emrine verdik. Onların bazısını binek olarak kullanırlar, bazısını besin olarak yerler. Bu hayvanlarda onlar için nice faydalar ve içilecek sütler vardır. Hala şükretmezler mi?"*[1] Yine Hac Suresi'nde hayvanların insanların hizmetine verildiği açık bir şekilde belirtilmektedir: *"Biz, büyükbaş hayvanları da sizin için Allahın (dininin) işaretlerinden (kurban) kıldık. Onlarda sizin için hayır vardır. Şu halde onlar ayakları üzerine dururken üzerlerine Allah'ın adını anınız (ve kurban ediniz). Yan üstü yere düştüklerinde ise, artık (canı çıktığında) onlardan hem kendiniz yeyin hem de ihtiyacını gizleyen-gizlemeyen fakirlere yedirin. İşte bu hayvanları biz şükredesiniz diye sizin istifadenize verdik."*[2]

İslam insanoğlunun hayvanlardan istifadesini kayıtsız ve kuralsız bir şekilde mübah bırakmamış, belirli kural ve kaidelerle sınırlarını belirlemiştir. Özellikle hayvanların etinden faydalanma noktasında bir dizi kurallar getirilmiştir. Etlerinden faydalanmak için hayvanların şer'i bir kesimle kesilmesini emretmiş ve bunun dışındakileri meyte addederek haram kılmıştır. Şer'i bir kesimin nasıl ve nereden olacağı bizzat Peygamber Efendimiz (sav) tarafından tayin edilmiştir. Fakihler, Efendimiz'in (sav) bu tayinini esas kabul ederek hayvan kesimi konusunu kitaplarında geniş bir şekilde ele almıştır.

Dünya nüfusundaki artışla beraber et ihtiyacı artmış ve bu ihtiyacı karşılamak amacıyla teknolojinin de yardımıyla yeni yöntemler geliştirilmiştir. Hayvanların ıslahı,

[1] Yasin, 36/71-73.
[2] Hac, 22/36.

hayvanların gelişim süresini kısaltma ve kesim yöntemlerinin geliştirilmesiyle kısa sürede daha çok kesim gibi birçok alanda önemli değişimler olmuştur. Bu değişimler hayvan refahıyla ilgili endişeleri de beraberinde getirmiştir. Hayvan refahına uygunluk iddiasıyla birçok kesim yöntemi tasarlanmış ve uygulanmıştır. Bu yöntemlerden birisi de hayvanların kesim öncesi bilinç kaybına uğratılarak kesimidir. Son yıllarda helal gıda konseptine ilginin artmasıyla yeni kesim yöntemlerinin helalliğiyle alakalı sorular da ortaya çıkmaya başlamış ve çalışmalar yapılmıştır. Türkçe literatürde ise bu konu müstakil olarak bir çalışmaya konu olmamıştır. Buradan hareketle, şoklama yöntemi ile hayvan kesimi tezin çalışma konusu olarak belirlenmiştir. Tezin başlığı da konuya uygun olarak "*Hayvanların Şoklama Yöntemi ile Kesimi ve Fıkhi Hükümleri*" olarak tayin edilmiştir.

Çalışma, bütünlük arz etmesi ve sistematik olması amacıyla Hanefi mezhebiyle sınırlandırılmıştır. Hanefi mezhebinin de mezhep içi tercih edilen görüşleri tezde verilmeye çalışılmıştır. Tezde mutlak olarak fıkıh zikredildiğinde Hanefi Mezhebi, fukaha denildiği zaman ise Hanefi fıkıh alimleri kastedilmektedir.

II. Araştırmanın Amacı ve İçeriği

Şoklama yöntemi ile hayvan kesimi Batı'da başlamakla beraber günümüzde bazı Müslüman ülkelerde de uygulanmaktadır. Türkiye'de ise daha çok tavuk kesiminde kullanılan bu yöntemlerle alakalı olarak müstakil bir çalışma yapılmaması bu yöntemlerin detaylı bir şekilde incelenmesini gerekli kılmıştır. Şoklama yöntemleri ile hayvan kesimini konu edinen bu çalışmanın amacı, fıkıhtaki hayvan kesimiyle ilgili hüküm ve kaidelerin tespiti, mevcut şoklama yöntemlerinin incelenmesi ve nihayetinde bu yöntemlerin fıkhî açıdan değerlendirilmesidir.

Çalışmanın birinci bölümünde teze temel teşkil etmesi amacıyla fıkıhtaki hayvan kesimiyle alakalı meseleler ele alınmıştır. İlk kısımda hayvan kesimi için kullanılan zebh, tezkiye ve nahr gibi kavramlar açıklanmış ve devamında kesim işlemini oluşturan unsurlara dair şartlar ayrı ayrı incelenmiştir. Kesim çeşitleri ihtiyari ve zorunlu kesim olmak üzere ikiye taksim edilmiştir. Kesilecek hayvanla ilgili şartlarda en temel husus hayvanın kesim öncesi hayatta olması ve kesimin hayvanın boğazından yapılmasıdır. Bu şartlarla alakalı bazı güncel meseleler özet bir şekilde verilmeye çalışılmıştır.

Çalışmanın ikinci bölümünde kesim yöntemleri incelenmiştir. Kesim yöntemleri bayıltma temelli olarak taksim edilmiş ve her biri ayrı ayrı ele alınmıştır. Kesim öncesi hayvanları bayıltmaya yönelik olan yöntemler konunun esasını teşkil etmesi sebebiyle detaylı olarak incelenmiştir. Her bir yöntemin tarihi gelişimi ve serüveni verilmeye çalışılmıştır. Elektriğe dayalı şoklama yöntemlerinde farklı ülke ve kuruluşlar tarafından belirlenen akım standartları karşılaştırmalı olarak verilmiştir. Yöntemlerin daha iyi anlaşılması için resim ve tablolar kullanılmıştır.

Çalışmanın son bölümünde ise ikinci bölümde incelenen şoklama yöntemlerinin birinci bölümde ele alınan fıkhi kural ve kaidelere göre değerlendirilmesi yapılmıştır. İlk olarak şoklamanın hayvanların et kalitesi üzerine etkisi ele alınmıştır. Bu konuda ülkemizde yapılan çalışmalardan elde edilen veriler özet bir şekilde verilmiştir. Daha sonra bu yöntemler çeşitli başlıklar üzerinden değerlendirilmiştir. Değerlendirmenin temel çıkış noktası *meyte* ve *tam hayat-nakıs hayat* kavramlarıdır. Yöntemler şer'i kesimle karşılaştırılmış ve hangisinin hayvan refahı açısından daha uygun olduğu belirlenmeye çalışılmıştır. Son olarak bu konuda İslam dünyasında verilen fetvalardan bazılarına yer verilmiştir.

III. Literatür Değerlendirmesi

Çalışmanın başlığı iki farklı konuyu bir araya getirdiği için bu iki alanda yapılan çalışmalar incelenecektir. Klasik fıkıh kitaplarında hayvan kesimiyle alakalı konular kurban, av ve kesim hükümleri başlıkları altında incelenmiştir. Şoklama yöntemlerini ele alan çalışmalar ise daha çok modern dönemde yapılmıştır. Her iki başlığı birleştiren çeşitli çalışmalar mevcut olmakla beraber şoklama yöntemlerini müstakil olarak ele alan çalışmalar oldukça azdır. Bu konuda literatürün büyük kısmını İngilizce kaynaklar teşkil etmektedir. İngilizce olarak kitap, tez ve makale düzeyinde çalışmalar mevcutken Türkçe'de ise oldukça az çalışma bulunmaktadır. Yapılan tezler genellikle helal gıda başlığı altında yapılmış olup şoklama yöntemleri bu çalışmaların küçük bir kısmını oluşturmaktadır. Tezin planına uygunluk arz etmesi için öncelikle klasik fıkıh kaynakları ve bu konuda yapılan çalışmalar ele alınacaktır. Daha sonra ise şoklama yöntemlerini ele alan çalışmalar değerlendirilecektir. Son olarak, iki konuyu ele alan çalışmalar üzerinde durulacaktır. Literatür değerlendirmesine geçmeden önce çalışmada kaynak olarak baş vurulan eserlere yer vermekte fayda vardır.

Fıkhi hükümlerin incelenmesi aşamasında Hanefi mezhebinden Cessas'ın (ö. 370/981) *Ahkâmü'l-Kurân* ve *Şerhu Muhtasari't-Tahâvi* isimli eseri, Serahsi'nin (ö. 483/1090) *el-Mebsût* isimli eseri, Kâsânî'nin (ö. 587/1191) *Bedâiu's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi'* isimli eseri, Merğinâni'nin (ö. 593/1197) *el-Hidâye şerhu Bidâyeti'l-mübtedi* isimli eseri ile İbnü'l-Hümam'ın (ö. 861/1457) *Şerhu feth'il-kadîr* adlı eseri ile Kadızade'nin (ö. 988/1580) bu şerhe *Netâicü'l-efkâr* adlı tekmilesi, Burhaneddin İbn Maze el-Buhârî'nin (ö. 616/1219) *el-Muhîtu'l-Burhânî* isimli eseri, Mevsılî'nin (ö. 683/1284) *el-İhtiyâr li-ta'lîli'l-Muhtar* isimli eseri, Zeylaî'nin (ö. 743/1342) *Tebyînü'l-hakâik fi şerhi Kenzi'd-dekâik* isimli eseri, Sindî'nin (ö. 1174/1760) *F^^kihetü'l-bustân fi mesâili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân* isimli eseri, fetva kitaplarından Kâdîhan'ın (ö. 592/1196) *Fetâvâs*ı ile Hindistanlı bir grup alimin hazırlamış olduğu *Fetâvâ-yı Hindiyye* isimli eserler incelenmiştir. Modern dönemde kesim hükümlerine dair Muhammed Taki Osmâni'nin yazmış olduğu *Ahkâmu'z-zebâih* adlı eseri incelenmiştir.

Şoklama yöntemlerinin tarihine dair James Carson'nın (ö. 1843) *A New Method of Slaughtering Animals* isimli eseri, Lettice Macnaghten'nin *Pistol v. Poleaxe: A Handbook on Humane Slaughter* isimli eseri, Gregory S . Aldrete'nin *Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice* isimli eseri, yöntemlere dair HSA'nın hazırlamış olduğu *Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry, Electrical Stunnning of Red Meat Animals* ve *Practical Slaughter of Poultry; A guide for the smallholder and small-scale producer* isimli çalışmaları, AVMA'nın yayınladığı *Guidelines for the Humane Slaughter of Animals* isimli çalışma**,** Shai Barbut'un *The Science of Poultry and Meat Processing* isimli eseri, EFSA'nın bu alanda yayınlamış olduğu kitap ve makaleleri incelenmiştir.

Hayvan kesimiyle alakalı fıkıhta müstakil olarak yazılan en geniş kitap Sindî'nin *Fakihetü'l-bustân fi mesâili zebhi ve saydi' t- tayri mine'l-hayevân* isimli eseridir. Sindî bu kitabında konuyu en ince ayrıntısına kadar incelemiştir. Yaklaşık 300 farklı kitaptan faydalanan Sindî bu kitapların ismini mukaddimesinde tek tek saymıştır. Sindî kitabında Nesefi'nin (ö. 710/1310) *Kenzü'd-dekâik* adlı kitabının kesimle alakalı kısmını esas almıştır. Kesim ve av ile alakalı bütün konuları inceleyen Sindî, kitabının sonunda hayvanların etlerinin yenmesi bakımından helal olup olmadığını ele almıştır. Eser büyük bir özenle hazırlanmış olup literatüre önemli bir katkı sağlamıştır.

Hayvan kesimi ile alakalı Arapça olarak yayımlanan bir başka eser Hilmi b. Muhammed er-Reşîdî'nin hazırlamış olduğu *el-Beyânu'l-vâdıh fi ahkâmi'z-zebâih* adlı çalışmadır. Reşidi bu çalışmasının son kısmını hayvan kesimi ile alakalı konulara tahsis etmiştir. Genel olarak hadisler üzerinden konuyu ele alan Reşidi bu çalışmasında tek bir mezhep yerine dört mezhep ve diğer bazı mezheplerden görüşler aktarmıştır. Bu ise belirli bir sistemin takip edilmesini zorlaştırmıştır.

Muhammed Taki Osmanî'nin hazırlamış olduğu *Ahkâmu'z-zebâih* adlı çalışması yakın dönemde telif edilmiş değerli bir eserdir. Osmânî kitabında önce klasik fıkıhtaki hayvan kesimine dair meseleleri özlü bir biçimde ele almış, kaynak olarak ise dört mezhebin temel kitaplarına başvurmuştur. Fakat yine de tek bir mezhebi (Hanefi mezhebi) takip etmeye dikkat etmiştir. Osmânî kitabında hayvan kesimiyle alaklı modern meseleleri de ele almış ve bir hükme varmaya gayret etmiştir. Kitabının sonuna bazı alimlerin konuya dair vermiş oldukları fetvaları ekleyen Osmânî başka dillerde yazılan bazı kaynaklardan da faydalanmıştır. Osmânî'nin bu kitabı hem özlü olması hem de birçok probleme çözüm önermesi sebebiyle literatüre değerli bir katkı sağlamıştır. Bu kitap ayrıca İngilizce'ye de tercüme edilmiştir.

Şoklama yöntemleriyle alakalı olarak İngilizce'de bir hayli çalışma yapılmıştır. HSA'nın yayınlamış olduğu her bir hayvan türüne dair çalışmaları (*Practical Slaughter of Poultry* vb.) konuyu hem etraflıca ele alması hem de konunun anlaşılması için resim vb. materyalleri kullanması sebebiyle oldukça faydalı eserlerdir. Bu çalışmalar genel olarak hangi şoklama yönteminin hangi hayvan üzerinde kullanıldığını ayrıntıları ile vermekte ve konuyla alakalı problemlere dikkat çekmektedir. Diğer yöntemler ile karşılaştırmalı olarak konuyu ele alan bu çalışmalar, yöntemlerin hayvan refahı açısından etkilerini de incelemektedir.

Lettice Macnaghten'nin 1932 yılında basılan *Pistol v. Poleaxe: A Handbook on Humane Slaughter* adlı eseri kesim yöntemlerinin tarihi ve gelişimi konusunda yazılmış önemli bir eserdir. Macnaghten kitabında kendi döneminde sığır, koyun ve domuzlarda kullanılan yöntemleri incelemiş ve birçok görsel malzeme kullanmıştır. Daha sonra Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam'da hayvan kesimi konusunu ele alan Macnaghten'ın İslam'daki hayvan kesimi konusunda bilgisinin oldukça sınırlı ve kimi zaman yanlış olduğu görülür. Örneğin Macnaghten, hayvanı kesen kişi ve hayvanın kesileceği bıçak konusunda İslam'da herhangi bir kuralın olmadığını, isteyen herkesin her türlü bıçakla kesim yapılabileceğini ve bundan

dolayı Yahudulikteki kesim yönteminden bile daha az insancıl olduğunu belirtir. Macnaghten kitabında son olarak İngiltere'de o dönemde hayvan kesimi ile alakalı yapılmış düzenlemeleri incelemiştir. Kitap her ne kadar bazı konularda ön yargılar içerse de literatüre -özellikle tarih alanında- büyük bir katkı sağlamıştır.

Shai Barbut tarafından hazırlanan *The Science of Poultry and Meat Processing* adlı çalışma kanatlı hayvanlara tahsis edilmiş bir eserdir. Kanatlılarla ilgili bütün konuları inceleyen Barbut, çalışmasının sekizinci bölümünde kanatlıların şoklama yöntemi ile kesimini incelemiştir. Barbut elektrik ve gazla şoklama yöntemlerini etkileri ile beraber ele almış ve EEG gibi teknik konulardan istifade etmiştir. Kitabında bu konuda yapılan çeşitli bilimsel araştırma verilerine yer veren Barbut şoklamayla ilgili teknik konularda literatüre önemli bir katkı sağlamıştır.

Hayvan kesiminin pratik yönüyle alakalı olarak Türkçe'de sınırlı sayıda çalışma yayımlanmıştır. Bu çalışmalardan biri de Ümit Gürbüz'ün *Mezbaha Bilgisi ve Pratik Et Muayenesi* isimli kitabıdır. Gürbüz bu çalışmasında öncelikle etin neliğini ele almış, daha sonra et-gıda ilişkisini incelemiştir. "Kesim Teknolojisi" adlı kısımda hayvan kesimi konusunu inceleyen Gürbüz, kesim işlemlerini adım adım ele almıştır. Kesim yöntemlerine ise oldukça özet bir şekilde değinen yazar çalışmasını hayvanlarda görülen hastalıklar ile tamamlamıştır.

Türkçe'de hayvan kesiminin pratik yönünü ele alan bir diğer çalışma Turan İnal ve Bülent Nazlı'nın beraber yayınladığı *Mezbaha Bilgisi* adlı çalışmadır. Yazarlar ilk olarak mezbaha kavramının ortaya çıkışını ve tarihi serüvenini ele almış, daha sonra kesim işlemlerini detaylı bir şekilde incelemiştir. Her ne kadar Gürbüz'e göre kesim yöntemlerinde daha fazla detaya girse de İnal ve Nazlı, yöntemleri ayrı bir başlık altında ele almak yerine yeri geldikçe zikretmiştir. Bu ise yöntemleri bir bütün halinde görmeyi zorlaştırmıştır.

Fıkıhtaki hayvan kesimi ile şoklama yöntemlerini beraber inceleyen doktora düzeyinde iki çalışma yapılmıştır. Bu çalışmalardan ilki Yahya Şenol tarafından hazırlanan ve daha sonra kitap olarak basılan *Kur'an ve Sünnet Işığında Helal Gıda* isimli doktora tezidir. Şenol çalışmasında öncelikli olarak helal kavramı ile alakalı kavramları geniş bir şekilde ele almıştır. Daha sonra fıkıhtaki yasak olan hayvansal gıdaları inceleyen Şenol genel olarak Kuran ve Sünnet temelli bir yaklaşım benimsemiştir. Dört mezhep, Şia ve Caferiye

mezheplerinin de görüşlerine yer veren yazar tek bir mezhep takip etmek yerine tercih temelli bir anlayış benimsemiştir. Çalışmasının son bölümünde hayvan kesimiyle alakalı konulara yer veren Şenol şoklama yöntemlerini de incelemiş ve bu işlemin mekruh da olsa caiz olduğu görüşünü benimsemiştir. Şenol'un bu çalışması İngilizce kaynakları kullanma konusunda yetersiz kalmıştır. Yazar çalışmasının genelinde sadece Türkçe ve Arapça literatürle yetinmiş, konumuzla alakalı kısımda ise İngilizce kaynaklara hiç başvurmamıştır. Bu, yazarın konuyla alakalı literatürü yeterli bir şekilde incelemediğini göstermektedir.

Yüksel Çayıroğlu tarafından hazırlanan *İslam Hukuku'na Göre Helal Gıda* bu konuda Türkçe literatürde yayınlanmış bir diğer doktora çalışmasıdır. Çayıroğlu'nun bu çalışması literatürdeki yayınlanmış en geniş eserdir. Birinci bölümde konuyla alakalı kavram ve kaideleri detaylı bir şekilde ele alan Çayıroğlu daha sonra helal gıda alanında önemli bir yer tutan istihale ve istihlak kavramlarını güncel yansımaları ile birlikte incelemiştir. Hayvanların şoklama yöntemi ile kesimini son kısımda inceleyen yazar Maide Suresindeki ayet-i kerîmeden yola çıkarak konuyu değerlendirmiş ve hayvan ölmediği sürece caiz olduğu sonucuna varmıştır. Çayıroğlu da bu konuda sadece Türkçe ve Arapça literatürle yetinmiş, İngilizce'de yapılan çalışmalara müracaat etmemiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

HANEFİ MEZHEBİNDE HAYVAN KESİMİ VE İLGİLİ HÜKÜMLER

Tezin bu bölümünde, fıkıh ilminde hayvan kesimi ile ilgili meseleler üzerinde durulacaktır. Burada ele alınacak konular tezin temelini teşkil etmekte olup, diğer bölümlerde incelenecek olan problemler ve meseleler bu bölüm üzerinden değerlendirilecektir. Fıkıh kitaplarında bu konuyla alakalı olan meseleler kurban, avcılık ve kesim bölümleri olarak ayrı ayrı ele alınmıştır. Bu bölümlerin ortak noktası ise hepsinin kesim işlemi ile ilişkili olmasıdır. Bu nedenle fıkıh âlimlerinin hayvan kesimi ile ilgili ele aldığı konular genel hatlarıyla verilmeye çalışılacaktır. Öncelikle, tezin sonraki bölümlerinde karşılaşılacak olan temel kavramlar açıklanacak, kesim çeşitlerinden bahsedilecek, sonrasında ise kesilecek hayvan, kesen kişi ve kesim aletiyle ilgili şartlar üzerinde durulacaktır. Konunun anlaşılmasına yardımcı olmak amacıyla resimler kullanılacak ve yeri geldiğinde bazı örnek meseleler üzerinde durulacaktır.

1. Hayvan Kesimi ile Alakalı Kavramlar

Fıkıh kitaplarında hayvan kesme işlemini ifade etmek için kullanılan dört temel olarak kavram bulunmaktadır. Bunlar zebh, zekât, nahr ve akrdır. Zekât ve zebh kelimeleri aralarında umum–husus ilişkisi olup diğer iki terimi de kapsar. Kullanımda ise Araplar bazen zebh ve nahr kelimesini birbirlerinin yerine kullanmaktadır.[1] Daha spesifik olarak ise nahr terimi deve cinsini kesmeyi, akr kelimesi ise zorunlu kesimi ifade eder. Nitekim fukahanın ifade ettiği üzere Efendimiz'in (sav) sünneti sığır, koyun ve kanatlı cinsinin kesiminde zebh, deve cinsinin kesiminde ise nahrdır.[2] Şimdi sırasıyla bu terimler ayrıntılı olarak incelenecektir.

a. Zekât-Tezkiye

Sözlük anlamı olarak "tamamlamak" olan zekât (ذكاة) terimi ile ilgili Hanefi mezhebinde iki farklı tanım yapılmıştır. Yapılan bu tanımlar kelimenin sözlük anlamıyla da örtüşmektedir. Hayvanı kesmek onun hayatına son vermek, hayatını tamamlamak manasına

[1] Ali Galip Gezgin, "Kurân'da "Nahr" Kelimesi ve Türkiye'de Kurban İbadetinin Algılanışı", *Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, sy: 15, 14-15.
[2] Mevsılî, *el-İhtiyâr li ta'lîli'l-Muhtâr*, IV, 232.

geldiği için fukaha bu kesim işlemini ifade etmek amacıyla zekât kelimesini kullanmışlardır.[3] Bu tanımlardan birincisi, hayvanın boğazındaki iki damarının, yemek borusu ve nefes borusunun keskin bir alet ile Allah'ın adı zikredilerek kesilmesidir.[4] Bu damarlar boynun ön tarafının iki yanında yer alan iki damardır ki bunlar şah damarı ve toplardamardır. Yemek borusu ve nefes borusu bu iki damarın arasındadır. Bu tanıma göre koyun ve sığır cinsinde boğazlama, boğazın iki yanında yer alan damarların kesilmesiyle, deve cinsinde ise boğazın en arka kısmının kesilmesi (nahr) ile gerçekleşir.[5] Bu tanımda yer alan kesme, ihtiyârî kesime ait bir işlemdir.

Bu tanım aşağıda bahsi geçecek olan zorunlu (ızdırârî) kesimi kapsamadığı için bazı fakihler tarafından eleştirilmiş ve bu sebeple ikinci bir tanım geliştirilmiştir. İtiraz noktası ise zorunlu kesimde hayvanın boğazından kesme mecburiyetinin olmamasıdır. Bu ikinci tanım zorunlu kesimi de kapsayacak şekilde şöyle yapılmıştır: Hayvandan faydalanmak için ruhunu çıkarmak suretiyle onu itlaf etmektir.[6] Bu tanım her hangi bir şart ve kayıt eklenmeksizin mutlak olarak hayvanın ruhunu çıkarmak olarak yapıldığı için ihtiyârî kesimi de kapsar. Çünkü ihtiyârî kesimde de kesim yoluyla hayvanın ruhunu çıkararak hayatına son vermek vardır.

b. Zebh

Sözlük anlamı "yarmak" manasını ifade eden zebh kelimesi hayvanın boğazını damarları ile birlikte kesme işleminin adıdır. Yukarıda zikri geçen zekât kelimesi ile zebh kelimesi arasındaki umum-husus ilişkisine gelince, zebh kelimesi şer'î kesimin bir alt kısmı olup ihtiyârî kesim için kullanılır; yani zekât kelimesine göre daha spesifiktir.[7] İkinci olarak, av gibi zebhe (ihtiyârî kesim) güç yetirilmediği zaman yaralama ve kan akıtma ile hayvanın öldürülmesi şer'î zekât için yeterlidir. Hâlbuki avda zebh kelimesini ifade edecek herhangi bir mana yoktur.[8] Buna binaen her zebh zekâttır ama her zekât zebh değildir.

[3] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kurân Dili*, III, 1560.
[4] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV, 157; Hasırîzâde Elif Efendi, *en-Nûru'l furkân fî şerhi lügati'l kurân*, I, 417.
[5] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV, 155.
[6] Kadızade Efendi, *Netâicü'l-efkâr fî keşfi'r-rumûz ve'l-esrâr*, IX, 495; Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mesâili'z-zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân*, s. 19.
[7] Tehânevî, *İ'lâü's-sünen*, XVII, 79; Yahya Şenol, *Kurân ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, s. 128.
[8] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kurân Dili*, III, 1561; Şenol, *Kurân ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, s. 128.

c. Nahr

Nahr (نحر) kelimesi etimolojik olarak *'göğsün boyun tarafına gelen boğaz çukuruna doğru gerdanlık yerine denir.'*[9] Nahr kelimesinin bu anlamından hareketle fukaha, devenin göğsünün hemen üstünden bıçak vurularak boğaz damarlarının kesilmesini nahr kelimesi ile ifade etmişlerdir. Sığır ve deve kesimi arasında böyle bir ayrım yapılmasından amaç, hayvana kesim esnasında verilecek eziyeti en aza indirmektir.[10] Fukahanın tasavvuruna göre deve normal şekilde boğazlanırsa nefes ve yemek borusuna ulaşabilmek için birçok parçanın kesilmesi gerekir ve bu hayvana daha çok acı verir. Bu sebeple deveyi nahr etmek (nahr bölgesinden kesmek) zebhden (boğaz kısmından kesmek) daha kolaydır.[11]

Resim 1: Devenin kesilme yeri



Kaynak:https://leesbirdblog.files.wordpress.com/2009/03/camel-camelsideheadneck.jpg Erişim tarihi: 04.07.2017

[9] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kurân Dili*, IX, 6203.
[10] Murteza Bedir, *Kurban Kitabı*, s. 68.
[11] Cessas, *Şerhu Muhtasari't-Tahâvî*, VII, 240.

d. ‘Akr

‘Akr (عقر) hayvanın normal bir kesimle boğazlanmasına güç yetirilemediği zaman mevcut olan kanın çıkması için hayvanı herhangi bir yerinden yaralamaktır. Akr, av ve zorunlu kesimle alakalı bir terimdir. Şöyle ki zebh yani ihtiyârî kesim mümkün olmadığı vakit hayvanı haram kılan kanın vücuttan akıtılması gerekir. Kanın çıkarılması ise hayvanı herhangi bir yerinden yaralamak suretiyle gerçekleştirilmiş olur. Zaruret ve özür durumlarında yaralama asıl olan zebhin yerine geçer. Örneğin, Efendimiz (sav) döneminde bir deve sürüden kaçmış ve sahabenin biri ok atıp deveyi öldürmüştür. Efendimiz bu olay üzerine şöyle demiştir: “Muhakkak ki bunların da yaban hayvanları gibi vahşileri vardır. Eğer sizin başınıza da böyle bir şey gelirse az önceki gibi yapın.”[12] Burada deve kaçtığı için ihtiyârî kesim imkânı ortadan kalkmış ve deve vahşi hayvan statüsünde değerlendirilmiştir. Sahabînin deveyi ok atarak yaralayıp öldürmesi şer’î kesim yerine kâim olmuştur.

2. Kesim Çeşitleri

Fukaha hayvan kesimini temel olarak iki kısma ayırmıştır. Bunlar ihtiyârî kesim ve zorunlu kesimdir. Bu ayırımın temel sebebi kişinin hayvanı kesmeye yöneldiği vakit sahip olduğu imkân ve kudrettir. Eğer kişi hayvanı zebh ve nahr imkânına sahipse bu kesim ihtiyârî kesimdir. Fakat böyle bir imkâna sahip değilse ve akr ile hayvanı öldürebiliyorsa bu zorunlu kesimdir. Bu iki kesim arasında zikredilen bu fark dışında şer’î bir kesim için gerekli olan hayvanın canlı olması, kesen kişinin akıl sahibi olması, semavî dine inanması, Allah’ın adını zikretmesi gibi şartlar iki kesim türünde de geçerlidir.[13]

a. İhtiyârî Kesim

Bu tür bir boğazlama koyun, sığır, deve ve yenilmesi helal olan hayvanların kesilmesi gereken yerlerden kesilmesi ile gerçekleşir.[14] Bu kesimde önemli olan nokta, gerekli olan şartların sağlanması ile birlikte kişinin kesime güç yetirebilmesidir. Eğer ihtiyârî kesim imkânı varsa hiçbir şekilde bu kesim türü bırakılıp hayvan zorunlu kesim ile kesilemez.

[12] Kâsânî, *Bedâi‘u’s-sanâi‘ fî tertîbi’ş-şerâi‘,* VI, 161.
[13] Sindî, *Fâkihetü’l-bustân fi mesâili’z-zebhi ve saydi’t-tayri mine’l-hayevân*, s. 105.
[14] Kâsânî, *Bedâi‘u’s-sanâi‘ fî tertîbi’ş-şerâi‘,* VI, 201.

b. Zorunlu Kesim

Zorunlu kesim, hayvanın bedeninden herhangi bir noktayı yaralayarak mevcut olan kanın akmasını sağlamaktır.[15] Bu kesim 'akr kelimesi ile de ifade edilir.[16] Hayvanın av ile öldürülerek yenmesi de zorunlu kesimin bir alt türüdür.[17] Fukahanın ihtiyârî kesim-zorunlu kesim ayırımda temel bir nokta kan ile alakalıdır. Fukaha eti yenen hayvanların kesilmeden önce yenilmesini haram kılan illetin hayvanda mevcut olan kan olduğunu kabul etmişlerdir. İhtiyârî kesimde bu kanın vücuttan atılması hayvanın boğazından veya göğsünden kesilmesi ile olmaktadır. Fakat zorunlu kesimde böyle bir imkân kalmamıştır. Yukarıda da zikredildiği üzere bu durumda hayvanı herhangi bir yerinden yaralayarak mevcut olan kanın vücuttan akması sağlanmış olur ve böylece hayvan helal olur. Serahsî'nin (v. 483/1090) İbrahim en-Nehaî'den (v. 96/714) bu konuda naklettiği rivayet imkân ve kudretin, bu ayırımın temel sâiki olduğunu göstermektedir. İbrahim en-Nehaî şöyle demiştir: "*Bir deve bir kuyuya düşse ve insanlar onu nahra (göğsünün yukarısından kesmeye) güç yetiremeseler, bu deve için şer'î kesim herhangi bir yerinden kesilmesidir."*[18]

İnsanın hayvanı boğazlamak istediği vakit sahip olduğu imkân ve kudrete büyük bir önem atfeden fukaha kudretin doğası hakkında kavramsal olarak ikili bir tasnif yapmışlardır. Bu tasnife göre kişinin sahip olduğu kudret iki kısımdır. Birincisi *hakiki kudrettir* ki ihtiyârî kesimde kişinin sahip olduğu kuvvete denir. Örneğin kasabın mezbahada hayvan keserken sahip olduğu kudret hakiki kudrete bir örnektir. İkinci kudret türü ise *hükmî kudrettir*. Bu kudret, kişinin keseceği hayvanın sağ olarak elinde bulunmasıdır. Mesela, ceylanı avlamak için ok atan bir avcı ceylanı yaralı olarak sağ ele geçirirse bu hayvanı ancak ihtiyârî kesim ile kesebilir. Çünkü her ne kadar ceylan vahşi bir hayvan olsa da avcı onu sağ olarak ele geçirmiş ve buna binaen sahip olduğu kudret hükmî kudret olmuştur. Ceylanın avcının elinde sağ olarak bulunması artık onu av hükmünden çıkarmıştır. İşte böyle bir durumda hayvan ancak zebh yani ihtiyârî kesim ile helal olur. Zorunlu kesime ise ancak bu iki kuvvet türü ortadan kalktığı

[15] Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 228; Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, V, 448.
[16] Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mesâili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân*, s. 106.
[17] Osmânî, *Ahkâmu'z-zebâih*, s. 6.
[18] Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 229.

zaman müracaat edilir. Eğer hayvan, bu iki kudretten biri var olduğu halde zorunlu kesim ile kesilirse meyte olup haram olur.[19]

Bu ayırımın yansıması olarak fıkıh kitaplarında bazı örnekler zikredilmiştir. Örneğin Celâleddin el-Kürlânî'nin (ö. 767/1366) Hidâye üzerine yazdığı şerh olan Kifâye'de zikrettiği bir mesele hakikî kudret-hükmî kudret ayırımına işaret etmektedir:

> Bir deve veya inek çukura düşse ve hayvanı boğazlanması gereken yerden kesmek için vakit oldukça daralsa, hayvanı başka bir yerden yaralar ve hayvan da bunun sonucunda ölürse, hayvan helal olmaz. Çünkü burada ihtiyârî kesimde sahip olduğu kudret yerine geçecek bir kudrete sahiptir. Bu ise hayvanın sağ olarak elinde olmasıdır.[20]

Bu örnekte çukura düşen ineğin boğazından kesilmesi için imkân vardır. Çünkü hayvan boğazından kesilmesi imkânsız olan bir yere düşmemiştir. Her ne kadar ineğin çukura düşmesi hakikî kudreti ortadan kaldırsa da burada onun yerine kâim olan hükmî kudret vardır. Çünkü inek kişinin elinde sağ olarak bulunmaktadır. Bu sebeple, vakit darlığı ihtiyârî kesimi ortadan kaldırıp zorunlu kesimi mümkün kılan geçerli bir sebep sayılmaz.

Fukaha zorunlu kesimin uygulanmasına imkân tanıyan bazı kriterler belirlemiştir. Bu kriterler temel olarak hayvanın vahşi olması ve yakalanmasının ya da kesilmesinin imkânsız olmasıdır.[21] Mesela geyik, ceylan gibi hayvanlar vahşi olmaları sebebiyle zorunlu kesim ile helal olurlar ki burada zorunlu kesim avdır. Kurban bayramında kaçıp yakalanamayan sığır, boğazına ulaşılamayacak yüksek bir noktaya çıkan koyun gibi hayvanlar ise ikinci kritere örnek teşkil etmektedir. Bu koyun ve sığır, herhangi bir yerinden kan akıtılarak helal olur.[22] Fakat burada ince bir noktaya işaret etmek gerekir. Özellikle sığır, koyun ve deve gibi evcil hayvanları zorunlu kesim ile kesilmeyi mümkün kılan durumlar sadece kesim vaktiyle alakalı bir durumdur. Yani bu hayvanlar kişi onları kesmeye yöneldiği vakit kaçarlarsa zorunlu kesim ile kesilirler. Yoksa örneğin gündelik yaşamda insanlardan kaçmayı adet haline getirmiş bir sığırın sırf bu özelliğinden dolayı doğrudan zorunlu kesim ile kesilmesi caiz değildir. Kısaca

[19] Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mesâili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân*, s. 104; Cessas, *Şerhu Muhtasari't-Tahâvî*, VII, 254;, Cessas, *Ahkâmu'l-Kurân*, II, 438-439.
[20] Celâleddin el-Kürlânî, *el-Kifaye fî şerhi'l-Hidaye*, IV, 1138. Ayrıca bkz: Cessas, *Ahkâmu'l-Kurân*, II, 438-439.
[21] Cessas, *Ahkâmu'l-Kurân*, II, 437.
[22] Merginani, *el-Hidâye*,IX, 496; Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mesâaili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân*, s. 105.

ifade etmek gerekirse, ortada kesim kastı olmadığı zaman hayvanın kaçması gibi durumlar kesimin ihtiyarî veya zorunlu olmasına herhangi bir etkisi yoktur.[23]

Yukarıda iki kesim türü için de zorunlu olan bazı şartların bulunması gerektiğine işaret edilmişti. Şimdi bu şartlar ayrıntılı olarak incelenecektir. Öncelikli olarak kesilecek hayvanın sahip olması gereken şartlar ele alınacaktır. Burada en temel şart hayvanın şer'î bir kesimle kesilmesidir. İkinci olarak kesen kişi ile alakalı şartlar üzerinde durulacaktır. Bu kısımda hayvanı kesen kesen kişinin kesim için ehil olması oldukça önem arz etmektedir. Son olarak kesim aletiyle ilgili şartlar zikredilecektir. Kesim aletinin temel olarak hayvana eziyet etmeyen keskin bir alet olması gerekmektedir.

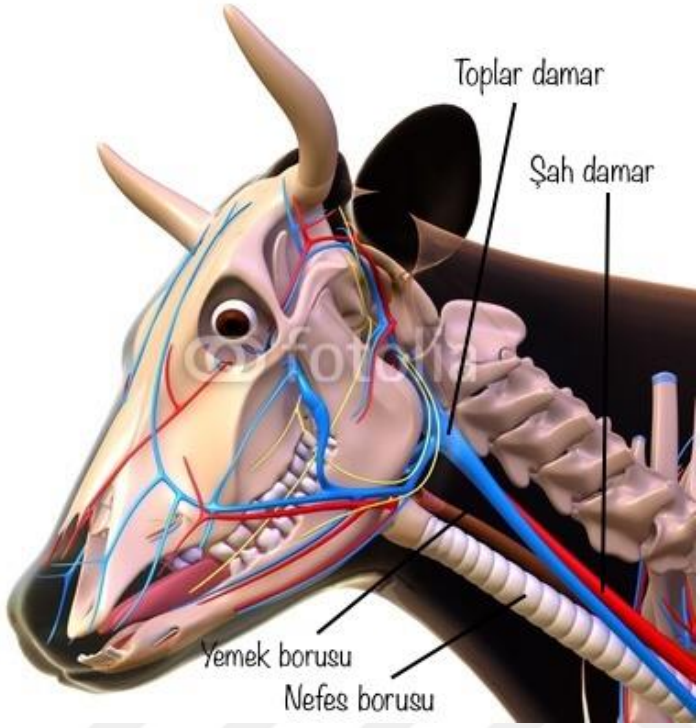
3. Kesilecek Hayvanla İlgili Şartlar

Kara hayvanlarının etinin yenilmesinin helal olma şartı temelde, şer'î bir kesimle boğazlanmış olmasıdır. Şer'î bir kesim ise bahsedilen şartları hâvî olan kesimdir. Fukaha hayvanın etini boğazlanmadan önce haram kılan şeyin hayvanda mevcut olan kan olduğunu belirtmiştir. Şeri bir kesim ile kan hayvandan çıkıp temiz etten ayrılmakta ve hayvanın eti böylece helal olmaktadır.[24] Kanın pis olması ise Kurân-ı Kerim'de ayet ile sabit olmuştur. Örneğin Bakara Suresi 173. ayetinde kanın haram olduğu açıkça belirtilir: "*Allah size ancak ölüyü (leşi), kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Her kim bunlardan yemeye mecbur kalırsa, başkasının hakkına saldırmadan ve haddi aşmadan bir miktar yemesinde günah yoktur. Şüphe yok ki Allah çokça bağışlayan çokça esirgeyendir."*[25]

Hayvanın yukarıda bahsi geçen damarlarının hepsinin kesilmesi boğazlamanın tam olarak yerine getirilmesinin bir diğer şartıdır.[26] Damarların hepsinin kesilmesi kâmil bir kesim işleminin işaretidir. Burada önemli olan nokta, bahsi geçen damarların yer aldığı boğazın kesilmesidir. Boğazın en alt kısmından, ortasından veya en üst kısmından kesilmesi arasında herhangi bir fark yoktur.[27]

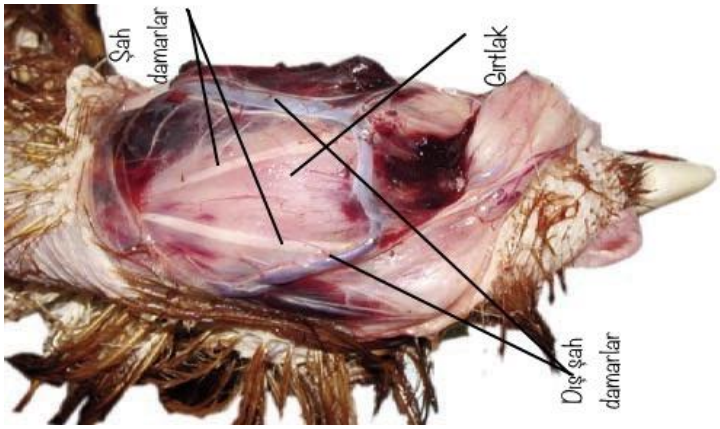
[23] Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mes'aili zebhi ve saydi' t-tayri mine'l-hayevân,* s. 106.
[24] Serahsî, *el-Mebsût,* XI, 221; Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV, 155; Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mes'aili zebhi ve saydi' t- tayri mine'l-hayevân,* s. 21. 'Boğazlamanın sonucu etin helal olmasında asıldır. Etinin ve derisinin temiz olması ise tabidir.' Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik,* VI, 468.
[25] Bakara, 2/173.
[26] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',,* IV, 157.
[27] Muhammed eş-Şeybânî, *el-Câmiu's-sağir* (Sadrüşşehid şerhi ile birlikte*)*, s. 541.

Resim 2: İnekte kesilmesi gereken yerler



Kaynak: https://salehsalmanblog.wordpress.com/2016/01/01/principles-of-physiology/ Erişim tarihi: 04.07.2017

Resim 3: Tavukta kesilmesi gereken yerler



Kaynak: Humane Slaughter Association, *Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry*, s. 67.

Şer'î bir kesim için gerekli olan boğazdan kesim şartı bizzat Hz. Peygamber (sav) tarafından belirlenmiştir. Rivayete göre Rasulullah (sav) Mina yolunda şöyle bağıran bir

münadi gönderdi: Dikkat ediniz! Kesim boğazdandır.[28] Hayvanın boğazının kesim için tayin edilmesinin sebebi, hayvanın vücudundan kanın en kısa sürede ve en fazla miktarda bu yolla akmasıdır.[29] Vücuttaki kanın en kısa sürede akması ise hayvanın duyduğu acıyı en aza indirir. Nitekim vücutta oksijene en fazla ihtiyaç duyan organ beyin olduğu için boyunda kalp debisi oldukça yüksek olmaktadır.[30]

Bu konuyla alakalı olarak Burhaneddin İbn Maze'nin (v. 616/1219) el-*Muhtu'l-Burhânî* adlı fıkıh eserinde geçen bir mesele kesimin tam olarak boğazdan yapılmasının önemini ortaya koymaktadır. Zikredilen mesele kısaca şu şekildedir: Bir kasap karanlık bir gecede koyun kesmek istese ama bu kesimi koyunun boğazın alt kısmından veya üst kısmından yapsa, kestiği bu koyun haram olmuş olur. Çünkü bu kasap hayvanın şeri olarak kesilmesi gereken yerden kesmemiştir. Ama az bir kısım keser ve sonrasında yanlış yerden kestiğini anlarsa, geri dönüp hayvan ölmeden boğazından keserse hayvan helal olur.[31]

Yemek borusu ile nefes borusunun ve iki ana damarın kesilmesini şer'î kesimin tam olarak uygulandığı gösterir. Fakat hayvanın damarlarının hepsinin kesilmediği durumda imamlar arasında ihtilaf vardır. İmam Ebu Hanife'ye göre bu dört yerin çoğunluğu, yani üç tanesi kesildiği zaman hayvan helal olur. Çünkü fıkıhta muteber olan bir kaideye göre bir şeyin çoğunluğu tamamının hükmüne sahiptir. Üç tanesi kesildiği zaman tamamı kesilmiş gibi olur. Ebû Yusuf ise yemek borusu ile nefes borusunun ve iki damardan birisinin kesilmesinin gerekli olduğu kanaatindedir. Bu görüşe göre yemek ve nefes borularının her birinin kesimiyle diğerinde hâsıl olmayan bir fayda amaçlanır. Fakat damarlar da ise birinin kesimiyle ikisinin kesiminden amaçlanan fayda gerçekleşmiş olur. İmam Muhammed'e göre ise bu dört yerin her birinin çoğunluğu kesildiği zaman boğazlama işlemi gerçekleşmiş olur. Her birinin çoğunluğunun kesimiyle, kesimden amaçlanan kanın çıkması gerçekleşmiş olur.[32]

Kesilecek hayvanla ilgili önemli şartlardan bir diğeri hayvanın kesim anında hayatta olmasıdır. Mezhep imamları hayvanın sahip olduğu hayatı iki kısımda ele almıştır. Birincisi kâmil hayattır. Kamil bir hayat hayvanın ağır hastalık, yaralanma gibi ölüme sebep olacak

[28] Abdurrezzak, *Musannef*: 8615, Hadisle ilgili değerlendirme için ayrıca bkz: Zeylaî, *Nasbu'r-râye*, IV, 185.
[29] Zeylaî, *Tebyînü'l hakâik*, VI, 455.
[30] İlker Alat, "Hayvan Kesiminde Boğazlamanın Önemi", *Güncel Meseleler İstişare Toplantısı IV; Günümüzde Helal Gıda*, s. 330-332.
[31] Burhâneddin İbn-i Maze el-Buhârî, *el-Muhîtu'l-Burhânî*, VIII, 449.
[32] Muhammed eş-Şeybânî, *el-Asl*, V, 397; Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi'*, IV, 157-158.

şeylerden hâlî olmasıdır. İkinci hayat türü ise nakıs olan hayattır. Nakıs hayat ise hayvanın boğazından yaralanması veya ölümcül bir hastalığa yakalanmış olup son demlerinde olmasıdır.[33] Ebu Hanife'ye göre kesilecek hayvanın nakıs ve kâmil bir hayata sahip olması arasında fark yoktur. Mutlak bir hayat belirtisi olması yeterlidir. Ebu Yusuf ve İmam Muhammed'e göre ise ölümün boğazlamaya izafe edilebilmesi için hayvanın kâmil bir hayata sahip olması gerekir.[34] Fakat avda ise böyle bir ayrıma itibar edilmemiştir. Kişi hayvana sağ olarak yetişir ve keserse hayvan helal olur.[35]

Kesilecek hayvanın hayatta olması konu ile ilgili hükümleri etkilediğinden, fıkıh âlimleri hayatta olmanın mahiyeti ve bunun objektif olarak nasıl tespit edileceği üzerinde detaylı bir şekilde durmuşlardır. Bu çerçevede hayvanın kesim anında hayatta olmasının işareti olarak bazı temel kıstaslar belirlemiştir. Bunlar, hayvandan kanın çıkması ve hayvanın hareket etmesidir.[36] Eğer hayvan boğazlandıktan sonra hareket eder ve kan çıkarsa, hayvan yenilir. Eğer hareket etmez ve kan da çıkmazsa hayvanın kesim anında hayatta olduğuna dair işaretler ortaya çıkmamıştır. Bu sebeple de hayvan yenmez.[37] Eğer bu iki alametten biri hâsıl olursa, bu alamet hayvanın kesim anında hayatta olduğuna delalet eder ve hayvan yenilir. Kesim anında hayvanın hayatta olduğu biliniyorsa bu iki alametten hiçbirisi görülmese dahi hayvan yenilir.[38]

Hayvanın boğazından kesilmesi şer'î kesim için asıl olandır. Peki, hayvan boğazından değil de ensesinden kesildiği vakit durumu ne olacaktır? Hanefiler böyle bir durumda hayvanın boğazından kesilmesi gereken yerlerinin (yemek ve nefes borusu ile iki ana damar) çoğunluğunun kesilmesini helal olması için yeterli görmüşlerdir. Eğer bu yerleri kesmeden

[33] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV, 173. Bu iki hayat türü için farklı kelime grupları kullanılmıştır. Örneğin: sabit olan- olmayan (müstekırra-gayr-i müstekırra), gizli- açık (hafiyye-beyyine). Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fî mes'aili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân,* s. 36-37.

[34] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',,* IV,173., Sindî'nin belirttiğine göre nakıs hayat av hakkında geçerli değildir. Mesela avcı ava ok atıp yaralasa ve avda, ihtiyârî olarak kesilen hayvanda kesimden sonra kalan kadar hayat kalsa avcı bu avı boğazlamasa av helal olur. Çünkü Ebu Hanife'ye göre bu hayat avda muteber değildir. Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mes'aili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân,* s. 3

[35] Cessas, *Ahkâmu'l-Kurân,* II, 433., Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV,174.

[36] Zeylaî, *Tebyinü'l-hakâik,* VI, 471-472. Hayvanın hareket etmesi mutlak manada bir hareket olmayıp hayvanın canlı olduğuna delalet eden bir hareket olmalıdır. Hayvan hareket ettiğinde zann-ı galip hayvanın canlı olduğu yönünde ise eti helaldir. Kan da aynı şekildedir. Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fî mes'aili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân,* s. 40.

[37] Kâdîhan, *Fetâvâ*, III, 260.

[38] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',,* IV,174.

önce hayvan enseden kesmeden dolayı ölürse eti yenmez.[39] Çünkü bu hayvan şer'î bir kesim yapılmadan önce ölmüş olur ve meyte hükmündedir. Hayvan, insanın hiçbir müdahalesi olmadan kendi başına ölüp meyte olabileceği gibi[40] insanın meşru olan boğazlama yolunu takip etmeyerek hayvanı öldürmesi ile de meyte olabilir.[41] Şelebi'nin Tebyînü'l-hakâik haşiyesinde zikrettiği bir kayıt kesmenin ölmeden önce yapılması gerektiğini vurgulamaktadır:

> Şeyh Alaeddin el-İsbîcâbî *Kâfî* şerhinde şöyle dedi: Fakih Ebu Bekir el-A'meş şöyle dedi: Bu (hayvanın ensesinden kesilmesi), ancak kafasından vurulan hayvan normal olarak kesilen hayvanın yaşadığından fazla yaşarsa doğru olur ki damarları kesmeyle helal olsun. Böylece ölüm buna, yani damarları kesmeye izafe edilir. Ama normal yolla kesilen hayvanın yaşadığı kadar yaşarsa bu durumda helal olmaz. Çünkü burada ölüm önceki fiile (kafasından vurma) izafe edilir ve buna bianen helal olmaz.[42]

4. Hayvan Kesimini Yapan Kişi ile Alakalı Şartlar

Hayvanı kesecek kişinin taşıması gereken özellikler temel olarak dört tanedir. Öncelikle kesim yapacak kişi itikaden veya iddia olarak tevhit ehli olmalıdır. İtikâden ehl-i tevhid olanlar Müslümanlar, iddia olarak ehl-i tevhid olanlar ise semâvî bir dine inanan ve kutsal bir kitabı olanlardır.[43] Örneğin, Yahudiler, Hristiyanlar, Zebûr'a inanan kimseler ehl-i kitap zümresindendir. Allahu Teâla Kurân-ı Kerim'de ehl-i kitabın kestiğiyle alakalı olarak şöyle buyurmuştur: "*Kendilerine kitap verilenlerin yemeği size helaldir, sizin yemeğiniz de onlara helaldir.*"[44] Hanefi fakihi Cessas (ö. 370/991) buradaki yemek kelimesinden kastın ehl-i kitabın kestikleri olduğunu ve bu konuda selef ve fukaha konusunda herhangi bir ihtilafın bulunmadığını söyler.[45]

---

[39] Heyet, *Fetâvâ-yı Hindiyye*, VI, 330-331.
[40] Elmalılı Hamdi Yazır tefsirinde meytenin ne canlı hayvanın mukabili olan ne de hiçbir harici tesir olmadan ölen hayvan olduğunu söyler. Meyte şeri bir şekilde boğazlanmamış olanın mukabilini ifade eder. Bknz: *Hak Dini Kurân Dili*, III, 1556. Cessas da meytenin tanımını bu şekilde verir. *Ahkâmu'l kurân*, II, 429.
[41] Cessas, *Ahkamu'l-Kurân*, I, 130.
[42] Şelebi, *Haşiye a'lâ Tebyîni'l-hakâik*, VI, 461.
[43] Merginani, *el-Hidaye*, IX, 496-497; Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, V, 449.
[44] Maide 5/5.
[45] Cessas, *Şerhu Muhtasari't-Tahâvî*, VII, 241.

Hanefilere göre, ehl-i kitap olan Yahudi ve Hristiyanların kestiklerinin yenilebilmesi için bazı şartlar gereklidir. Buna göre bir Müslüman, ehl-i kitap birisinin hayvanı kestiğini görmeyip ve ondan tesmiyeye dair bir şey işitmediğinde veya hayvanı kestiğini görüp tesmiye olarak sadece Allah'ı zikrettiğini işittiğinde o hayvanı yiyebilir. Ehl-i kitaptan bir şey işitmediği vakit hüsn-i zannına binaen sadece Allah'ı zikrettiğini var sayarak kestiği hayvanı yiyebilir.[46] Bir diğer önemli nokta ise ehl-i kitabın kestiği hayvanın meşru bir yolla kesilmiş olması gerektiğidir. Yani hayvanın boğazından kesilmiş olması, kanın akması, ölmeden önce kesilmiş olması gibi meşrû bir kesim için gerekli olan şartların bulunması gerekir.[47]

Fıkıh kitaplarında kestikleri hayvanın Müslümanlar için helalliği noktasında ele alınan bir diğer grup Mecusilerdir. Hanefiler Mecusilerin kestiklerinin Müslümanlar için haram olduğu görüşündedir.[48] Mecusilerle ilgili olarak ise Efendimiz (sav) şöyle buyurmuştur: "*Mecusilere ehl-i kitaba davrandığınız gibi davranın.*"[49] Efendimiz'in (sav) bu hadisinden yola çıkarak Mecusileri de ehl-i kitap zümresine dâhil edenler olmuştur. Fakat bu hadis tamamen farklı bir konuyla alakalıdır. Hz. Ömer halifeliği döneminde Mecusilerden cizye alıp almama konusunda tereddütte kalmıştır. Bunun üzerine Abdurrahman b. Avf, Efendimiz'den (sav) bu hadisi söylemiş ve Hz. Ömer bu hadis gereğince Mecusilerden cizye almıştır.[50]

Günümüzde gayr-i Müslim ülkelerde yaşayan Müslümanlar için hayvan kesen kişinin dini kimliği önem arz etmektedir. Avrupa devletleri gibi Hristiyanlığın yaygın olduğu, Çin ve Hindistan gibi Taoizm, Budizm ve Hinduizm'in benimsendiği ülkelerde birçok Müslüman vardır. Bu konuyla alakalı olan bir diğer mesele ise bu tür ülkelerden et ithal edilmesidir. Yurt dışından et ithalatı meselesi yakın zamanda Türkiye'de de tartışılmıştır. Bu noktada kimin ehl-i kitap olduğunu tespit etmek büyük önem arz etmektedir.

Modern dönemde ehl-i kitabın kim olduğu noktasında Müslümanlar arasında ihtilaf bulunmaktadır. Bu konuda yelpazeyi oldukça geniş tutanlar olduğu gibi tamamen daraltıp ehl-i kitap statüsünün günümüzde kalmadığını iddia edenler de vardır. Örneğin Reşid Rıza vahiy ve kitap inancına sahip olan kişileri Yahudi ve Hristiyanlara kıyas ederek ehl-i kitap kabul

[46] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi,* IV, 164.
[47] Osmânî, *Ahkâmu'z-zebâih*, s. 34.
[48] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV,164; Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, VI, 450.
[49] Muvatta, Kitabu'z-Zekat; 631.
[50] Osmânî, *Ahkâmu'z-zebâih*, s. 24.

etmiştir. Buna göre Hindistan, Japonya ve Çin'de yaşayanlar ehl-i kitap statüsündedir.[51] Diğer yandan ise bu görüşün tam zıddı bir görüşü savunanlar da vardır. Bu görüşü savunanlara göre günümüzdeki Yahudi ve Hristiyanların ilahi bir kitapla ve dinle alakaları yoktur ve ehl-i kitap vasfını yitirmişlerdir.[52] Hayvan kesimi konusunda müstakil bir kitap telif eden İslam dünyasının önde gelen isimlerinden Muhammed Takî Osmânî zikri geçen tartışmaları ele aldıktan sonra şöyle demektedir.

> Bir kimsenin ehl-i kitaptan sayılabilmesi için Müslümanların inandığı gibi ne hâlis bir tevhide, ne İncil ve Tevrat'ın tahrifine ne de Hz. Musa'nın ve Hz. İsa'nın şeriatinin nesh olunduğuna inanması şarttır. Aksine Yahudilik ve Hristiyanlığı diğer dinlerden ayıran temel akidelere inanmaları yeterlidir….Günümüzde özellikle Batılı ülkelerde isimleri Hristiyan olarak yazılı olduğu halde hakikatte alemin bir yaratıcısı olmadığına inanan hatta dinleri alaya alan kimseler vardır. Bu gibi kimseler Hristiyan değildir. Bu sebeple böyle bir inanca sahip olanlar ehl-i kitap sayılamaz ve kestikleri de helal olmaz.[53]

Günümüzde takip edilecek en sağlıklı yol olarak Osmânî'nin görüşü görünmektedir. Eğer bir kimsenin ne Allah'a ne peygambere ne de semâvî kitaplara inanmadığı tam olarak biliniyorsa her ne kadar kimliğinde Hristiyan olsa da bu kişi ehl-i kitap değildir. Fakat eğer kişi zahiren Hristiyan ise ve kendisinde inançsızlık alametleri yoksa ehl-i kitap sayılır ve kestiği yenir.

Kesen kişinin dini kimliği ile alakalı olan bir diğer mesele yukarıda da geçtiği üzere Müslüman ülkelerin gayr-i müslim ülkelerden et ithal etmesidir. İthal edilen et tabii olarak o ülkede kesilmekte ve dolaysıyla kesilme şekli ile kesen kişinin dinî kimliği büyük önem arz etmektedir. Nitekim Avrupa ile Amerika'dan et ithalatı yapıldığı gibi Çin'den de yapılmaktadır. İslam dünyasında ithal edilen etlerin genel olarak haram olduğu düşüncesi

[51] Kaşif Hamdi Okur, "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler", *Usûl İslam Araştırmaları Dergis*i, sy: 11, s. 29.
[52] Bedretin Çetiner, "Kurân-ı Kerim'de Ehl-i Kitap", *Tartışmalı İlmi Toplantı*, s. 274-276; Osman Öztürk, http://www.gidahareketi.org/Ehl-i-Kitap-Kaldi-Mi--63-yazisi.aspx, Erişim tarihi: 6.4.2017
[53] Osmânî, *Ahkâmu'z-zebâih*, s. 37-38.

benimsenmiştir.[54] Bu mesele hakkında İslam dünyasının son dönem önde gelen isimlerinden Vehbe Zuhayli ise bu konuya dair şöyle demektedir:

> Japonya gibi putperest, Rusya ve Çin gibi komünist veya Hindistan gibi herhangi bir semâvî dine inanmayan ülkelerden ithal edilen etler haramdır…. Komunist ülkelerde öğrenim gören bir öğrencinin et ürünlerindne uzak durması gerekir. Bitkisel gıdalarla ve sebzelerle yetinmelidir. Ya da mesela Avrupa'dan ithal edilen et konserveler ile beslenmelidir. Yenilmesi yasak olan etler, özellikle domuz herhangi bir ülkede hiçbir şekilde helal olmaz. İsterse zaruret olduğu iddia edilsin.[55]

Yurt dışından et ithal edilme meselesi son yıllarda Türkiye'de de gündeme gelmiştir. Bu konu bazı tartışmalara yol açmıştır. Bu tartışmalar üzerine dönemin Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı Hamza Aktan hayvanların Türkiye'ye canlı olarak getirileceğini ve burada kesileceğini belirtmiştir. Ayrıca Aktan, İslam'a göre etlerinin yenilmesi helal olan hayvanların yetiştiği ortamın etlerinin helalliği noktasında bir etkisinin olmadığını söylemiştir.[56]

Hayvanı kesen kişide aranan bir diğer şart hayvanı boğazlayan kimse âkil ve zabt sahibi olmasıdır. Bu iki şart kişinin tesmiye[57] ve kesim ahkâmına dair bilgi sahibi olmasını gerektirir; yani kişi hayvanı keserken Allah'ı zikretmesi ve bahsi geçen şartların yerine getirilmesi gerektiğinin bilincinde olması gerekir. Buna binaen buluğa erdiği halde akıl sahibi olmayanın, akli melekeleri sağlıklı bir şekilde çalışmayan mecnunun, gayr-i mümeyyiz çocuğun, bunak kimsenin ve sarhoşun kestikleri helal olmaz.[58] Fukaha ayrıca, kesim işlemini yapan kişinin cinsiyeti ile alakalı olarak herhangi bir ayrım yapmamışlardır. Kadının kestiği hayvan, kesimle alakalı şartlara riayet ettiği takdirde helaldir.[59]

Hayvanı kesen kişiyle alakalı bir diğer şart ise hayvanı kesecek olan kişinin Harem bölgesi dışında ve ihramsız olmasının gerekliliğidir. Aslında bu şart sadece avlanmak isteyen

[54] Yahya Şenol, *Kurân ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, s. 318.
[55] Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmi ve edilletühü*, III, 650, 689.
[56] http://www.haber7.com/guncel/haber/526117-diyanet-ithal-et-yemek-dinen-caiz-mi Erişim tarihi: 10.04.2017
[57] Tesmiye, kesime başlamadan önce besmele çekmektir.
[58] Merginani, *el-Hidaye*, IX, 496-497.
[59] Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, V, 450.

kişi için geçerlidir. İhramlı olan kişinin ister Harem'de isterse de Hill[60] bölgesinde olsun avladığı hayvanlar helal değildir. Fakat kişinin av haricinde normal yollarla boğazladıkları helaldir. Çünkü Kur'ân-ı Kerîm'deki "*İhramlı iken avlanmayınız*" şeklinde ifade edilen yasak sadece avı kapsar. İhramda normal bir şekilde boğazlanan hayvanların helalliği konusunda ise herhangi bir sakınca yoktur.[61]

Hayvanı kesecek olan kişinin yerine getirmesi gereken bir diğer şart ise tesmiyedir. Tesmiye hayvanı boğazlayacak kişinin kesim anında Allah Teâlâ'yı zikretmesidir.[62] Fukahanın kesim ahkâmı ile ilgili bölümlerde üzerinde durdukları en geniş şart budur. Bu şartı en ince ayrıntısına kadar incelemişler; zikir lafzının nasıl olması, bu lafzın söyleniş biçimi ve bunlarla alakalı her türlü ihtimali konu edinmişlerdir.[63] Bunun en önemli sebebi Kurân-ı Kerim'de bu konuyla alakalı sarih ayetlerin var olmasıdır. Bunlardan biri şu şekildedir: "*Üzerine Allah Teâlâ'nın isminin anılmadığı şeyden yemeyin. Şüphesiz ki bu bir fısktır.*"[64]

Boğazlayacak kişinin tesmiyeyi kasıtlı olarak terk etmemesi gerekir. Terk ettiği takdirde boğazladığı hayvan yenmez ve meyte hükmünü alır.[65] Hatta Hanefiler bu konuyu içtihada kapalı olan bir mesele olarak kabul ederler. Nitekim Zeylaî (ö. 747/1343) *Tebyînü'l-hakâik* adlı eserinde şöyle demiştir:

> Ebu Yusuf ve meşâyih şöyle demiştir. Tesmiyenin bilerek terk edildiği hayvanda içtihada yer yoktur. Hatta kâdî bu şeklide kesilen bir hayvanın satışına cevaz verse bu kararı, Kurân ve sünnetten gelen kat'î delile ve ümmetin icmasına muhalif olduğu için geçerli değildir.[66]

Tesmiyeyle alakalı olarak kitaplarda zikredilen şartlar kısaca şu şekildedir:

- Tesmiyeyle Allah Teâlâ'nın yalnızca ta'zîmini kast etmek,

[60] Harem "Mekke ve Medine'nin, sınırları Hz. Peygamber tarafından çizilen çevresi için kullanılır." Hil kelimesi Mekke ve Medine haremlerinin dışında ve mîkāt sınırları içinde kalan bölgeyi ifade eder. Salim Öğüt, "Harem", *DİA*, XVI, 127; a.g.mlf. "Hil", *DİA*, XVII, 526.
[61] İbnü'l-Hümâm, *Fethu'l-kadîr*, II, 447-448.
[62] Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, V, 450.
[63] Tesmiye bahsinde incelenen farklı konuların derli toplu bir şekilde ele alınışı için bknz: Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fî mes'aili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân*, s. 79-96.
[64] Enam, 21/.121.. Ayrıca bu konudaki diğer ayetler ve hadislerle ilgili olarak bknz: Cessas, *Ahkamu'l-Kurân*, III, 10-13.
[65] Merginani, *el-Hidaye*, IX, 499.
[66] Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, V, 451.

- Allah Teâlâ'yı hangi ismiyle olursa olsun isimlerin arasını ayırmadan zikretmek,
- İsminin yanında başka bir ismi atıf yaparak söylememek; eğer atıfla söylenirse haram olur.
- Kesim her yenilendiğinde besmeleyi tekrardan çekmek,
- Her hayvan için ayrı ayrı besmele çekmek,
- Tesmiyeyi bizzat boğazlayan kişi söyleyecek,
- Tesmiyeyle doğrudan boğazlama işini kast etmiş olmak.[67]

5. Kesim Aletiyle Alakalı Şartlar

Kesim aleti ile ilgili en temel şart keskin bir alet olmasıdır. Bu aletin keskin olduğu müddetçe demir olması veya olmaması arasında bir fark yoktur. Eğer kesim keskin olmayan bir demir ile yapılırsa bu kesim caiz değildir.[68] Bu konuda Hanefilerce asıl olarak kabul edilen Efendimizin (sav) bir hadis-i şerifidir. Hadis şu şekildedir:

> Adiyy b. Hâtim'den rivayet edildiğine göre şöyle demiştir: Dedim ki 'Ya Resullulah! Bizden birisi bir hayvan avlasa ve yanında da bıçak bulunmazsa taşla veya odun parçasıyla avını kesebilir mi? Efendimiz (sav) şöyle dedi: 'Kanı istediğin şeyle akıt ve Allah Teâla'nın ismini zikret.'"[69]

Kesim aleti ile alakalı olarak günümüzde tartışılan meselelerden biri otomatik kesimdir. Otomatik kesim kısaca, otomatik bir kesim aleti ile düğmesine bir defalığına basıp çalıştırılarak çok sayıda kanatlı hayvanın kesilmesidir. Bu noktada, alet keskin olup hayvanın kesilmesi gerektiği yerden keserse etinin helalliği noktasında bir sorun görünmemektedir. Çünkü alet keskin bir alettir ve gereken yerler kesilmiştir. Fakat bu kesim yönteminde önemli bir nokta daha vardır. Otomatik olan alet başlatılırken tek bir tesmiye, kesilecek çok sayıdaki kanatlı için yeterli midir? Tesmiyeyle alakalı şartlar arasında her kesim için müstakil tesmiye gerektiği yukarıda geçmişti. Örneğin arka arkaya iki koyun kesecek bir kişi her koyun için ayrı ayrı besmele çekmelidir.[70] Çünkü her bir koyun kesimi müstakil bir kesim demektir. Ancak üst üste konulan iki koyunun veya birden fazla kuşun tek darbe ile kesilmesi

[67] Merginani, *el-Hidaye*, IX, 502; Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV, 169-170.
[68] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',,* IV, 157.
[69] Ebu Davud, Kitâbu'd-duhâyâ, 2821.
[70] Kâdîhan, *Fetâvâ*, III, 262.

durumunda tek tesmiye yeterlidir. Çünkü tek tesmiye ile tek kesim yapılmıştır. Ülkemizin İslam hukukunda önde gelen isimlerinden Hayrettin Karaman kendisine bu konuyla alakalı soru yöneltilince şöyle cevap vermiştir:

> Nasıl bir atışta birden fazla kuşu vurunca yemek caiz oluyorsa, aynı şekilde bir düğmeye basınca inen giyotin veya başka bir teknik sayesinde birden fazla tavuğun kafasının kesilmesi halinde bunları yemek de caiz olur. Düğmeye basan, kesim makinasını kullanan kimsenin müslüman veya kitâbî (yahudi, hristiyan) olması şarttır.[71]

Hindistan Fıkıh Akademisi'nden bir grup ulema, makinayı çalıştıran kişinin Müslüman veya ehl-i kitap olması, tesmiye getirmesi ve makinanın çalışması durdurulmadığı zaman otomatik kesimin caiz olduğu görüşünü benimsemiştir. Bu ulemaya göre makinayı her çalıştırma bir kesimdir. Makine çalıştıktan sonra hayvanlar hep birden değil arka arkaya kesilse de helal olmaktadır. Ancak makina çalıştırıldıktan sonra durdurulsa tekrar çalıştırırken yeniden besmele çekmesi gerekmektedir.[72]

Mekanik kesim konusunda takip edilecek en sağlıklı yol ya kasap sayısını artırarak tamamen el ile kesime geçmek ya da Hindistan Fıkıh Akademisi'nden ulemanın benimsediği görüşe tabi olmaktır. Bir saat içinde kesilen yüzlerce hayvan için makinanın her hayvan kesiminde besmele çekmek oldukça zordur. Bunun yerine makinanın her çalışmasını bir kesim kabul etmek hem üretici açısından hem de tüketici açısından daha sağlıklı bir yol olarak görünmektedir.

[71] http://www.hayrettinkaraman.net/sc/00221.htm Erişim tarihi: 10.04.2017
[72] Mufti Ikram ul Haq, *The Fiqh of Mechanial Slaughter; A research for AMJA's 9th Annual Imams Conference,* s. 27-28.

İKİNCİ BÖLÜM

HAYVAN KESİM ÇEŞİTLERİ VE ŞOKLAMA YÖNTEMİ

Bu bölümde öncelikle hayvan kesim çeşitleri üzerinde durulacaktır. Kesim çeşitleri genel olarak, bayıltma işlemi uygulanmaksızın hayvanın doğrudan kesilmesi ve bayıltma işlemi uygulanarak hayvanın kesilmesi olarak iki gruba ayrılır.[73] İlk olarak bayıltma olmadan hayvan kesim yöntemlerinden bahsedilecektir. İkinci bölümde ise hayvanların bayıltılarak kesimi incelenecektir. Bu yöntemlerin tarihsel gelişimi üzerinde durularak konunun daha iyi anlaşılabilmesi için çeşitli görsel unsurlardan yararlanılacaktır.

1. Bayıltma Uygulanmadan Kesim Yöntemleri

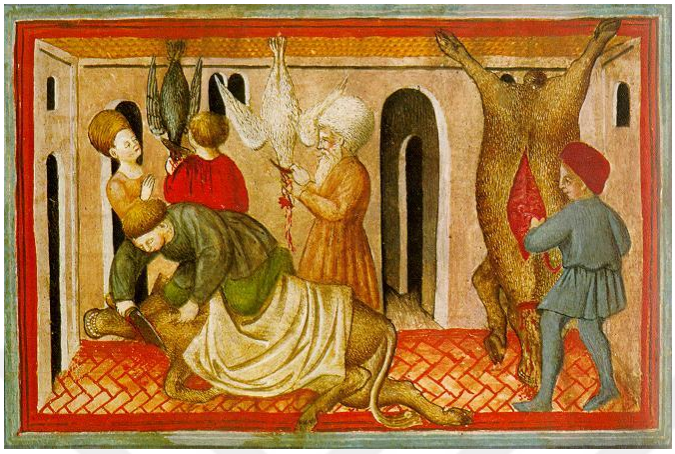
Bu başlık altında sırasıyla Yahudilerin, Hristiyanların ve Müslümanların uyguladığı üç farklı kesim yönteminden bahsedilecektir. Yahudilerin uyguladıkları kesim yöntemi "shechita", Hristiyanların uyguladıkları yöntem "pole-axe ve nape-stab" (omuriliği parçalama) ve Müslümanların uyguladıkları yöntem "zebh" olarak isimlendirilmektedir.

a. Shechita

Yahudilerin kullandığı kesim yöntemi olan *shechita,* Yahudilik tarihi boyunca kullanılan ve bugün de hala geçerli olan tek kesim yöntemidir. Yahudi inancına göre bu yöntemin kuralları ve nasıl yapılacağı bizzat Tanrı tarafından Hz. Musa'ya bildirilmiştir. Buna göre bir Yahudi ancak shechita ile kesilmiş hayvanın etini yiyebilir. Shechita yöntemine göre kesilmeyen bir hayvan Yahudi yasalarına göre meşru olmayan bir yiyecek türüdür. Ayrıca koşer üretiminin tek yolu bu kesim yöntemidir.[74] Bu yöntem *shochet* olarak adlandırılan, bir haham veya Yahudi mahkemesi tarafından onaylı, eğitimli ve ehil biri tarafından *chalef* adı verilen özel bir bıçak ile uygulanmalıdır. Bu yöntemde hayvan kesimden önce hiçbir şekilde şoklanmaz. Hayvan bir bacağından zincir veya ip ile asılır ve yan tarafı üzerine gelmesi sağlanır. Hayvan yanı üzere sabitlenince eğitimli kişi bıçağıyla bir defada boğazdaki ana damarları keser ve hızlı bir kan akışını sağlamış olur.[75]

[73] Mustafa Alişarlı, "Kesim Yöntemleri", *Güncel Meseleler İstişare Toplantısı –IV; Günümüzde Helal Gıda*, s. 274.
[74] H. Kesselman v.d., *A Guide to Shechita*, s. 3.
[75] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 157.

Resim 4: Yahudilerin kullanmış olduğu shechita (1400'lü yıllardan)



Kaynak: http://www.wikiwand.com/sv/Shechita Erişim Tarihi: 14.05.2017

Resim 5: 1900'lü yıllarda shechita yöntemi



Kaynak: Lettice Macnaghten, *Pistol v. Poleaxe: A Handbook on Humane Slaughter*, s. 298.

b. Nape-stab (Enseden Zımbalama) Yöntemi

Nape-stab yöntemi 1870'lere kadar kafadan vurarak bayıltma yöntemine (pole-axe yöntemi) alternatif olarak kullanılan bir yöntemdi. Bu yöntemde hayvanın boynu ile boyun omurları arasındaki boşluğa iki kenarlı kısa bir hançer saplanır ve boynundaki eğriliği takip

edilerek hayvanın omuriliği tamamen parçalanır. Ani bir felce uğrayıp yere yığılan hayvan daha sonra bacaklarından asılır ve kesilir. Bu yöntem kan akışının hızlı ve tam olmaması gibi dez avantajları sebebiyle kesim yapan birçok kişi tarafından terk edilmiştir. 1890'lara kadar bu yöntemi kullananlar mevcutsa da 1901 yılından itibaren kesim teknikleri arasında kabul edilmemiştir. Bu yöntem günümüzde her ne kadar uygulanmasa da İspanya'da hala matadorlar tarafından boğa güreşlerinde hayvan yere düştükten sonra kullanılmaktadır.[76]

c. Zebh

Zebh Müslümanların uyguladığı bir yöntemdir. Yahudilerin kesim yöntemi olan shechitaya kesim yeri ve şekli bakımından oldukça benzemektedir. Zebhle ilgili meseleler birinci bölümde geniş bir şekilde ele alındığından burada üzerinde durulmayacaktır. Şunu söylemek ile iktifa edilebilir: zebh ile ilgili birinci bölümde zikredilen konular İslam'a göre hayvan kesiminin temelini oluşturur.

2. Bayıltma Uygulanarak Kesim Yöntemleri

Kesimi yapılacak hayvanı anında bilinç kaybına uğratan mekanik, kimyasal, elektriksel ve diğer bütün yöntemlere bayıltma (şoklama) yöntemi denir.[77] Hayvan boğazlanmadan önce bu yöntem kullanıldığı zaman hayvandaki bilinç kaybı kesim işleminin sonuna kadar devam eder. Hayvan bu işlemden sonra boğazlanmazsa bilincini tekrardan kazanma ihtimali vardır.[78] İlk başta kırmızı et üretiminde kullanılan şoklama yöntemi zamanla diğer et üretim tarzlarında da kullanılmaya başlanmıştır. Şu anda bu yöntem dünyanın birçok yerinde kullanılmakta olup Avrupa gibi bazı yerlerde hayvan refahıyla alakalı olarak bu konuda kanuni düzenlemeler yapılmıştır.[79] Örneğin Finlandiya'da 1902, Norveç'te 1929, İngiltere'de 1947 ve Amerika'da 1958 yılında hayvan kesiminden önce şoklanması gerektiğine dair yasalar çıkarılmıştır.[80]

---

[76] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, vol: 3 (2), s. 156-157.

[77] Türkçe literatürde şoklama kelimesi daha yaygın kullanıldığından, tezde bayıltma yerine şoklama tabiri kullanılacaktır.

[78] Ari Z. Zivotofsky ve Rael D. Strous, "A perpective on the electrical stunning of animals: Are there lessons to be learned from human electro- convulsive thereapy (ECT)?", *Meat Science*, 90 (2012), s. 956.

[79] Shai Barbut, *Poultry Product Processing: An Industry Guide*, s. 118.

[80] Sophie Atkinson, *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, s. 16; Jerry Karchzewski, *Stunning Evolution*, s. 13.

Bayıltma uygulanarak kesim yapma yöntemleri temel olarak şunlardır: Kafaya darbe ile bayıltma (pole-axe yöntemi), James Carson yöntemi, şok darbe ile bayıltma (captive-bolt yöntemi), elektrik ile bayıltma ve gaza maruz bırakma ile bayıltma.[81] Şimdi bu yöntemlere daha yakından bakarak bunların nasıl uygulandığı üzerinde durulacaktır.

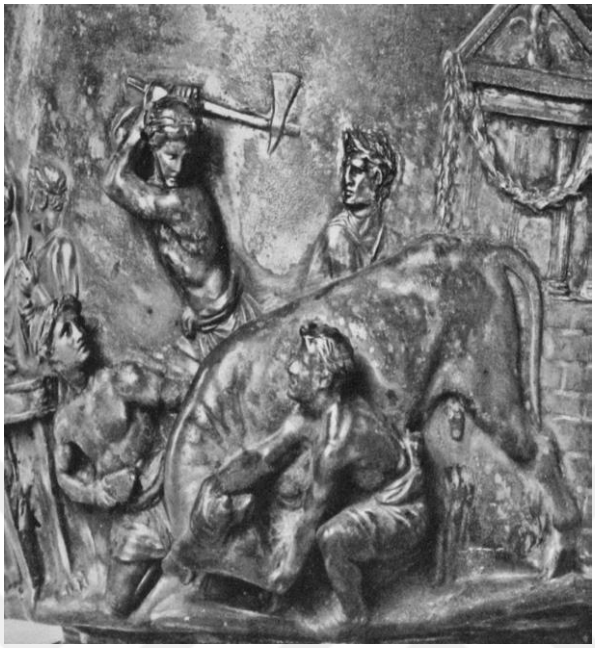
a. Pole-axe Yöntemi (Balta/Balyoz ile Şoklama Yöntemi)

Balta ile şoklama yöntemi daha çok sığır ve domuzları şoklamak için kullanılan bir yöntemdir. Sığırların büyük cüsseleri ve güçleri sebebiyle kesimden önce olabildiğince hareketsiz kalmaları gerekmektedir. Bu sebeple -1850'lere kadar- sığır ve domuz kesimi için kullanılan, ucunda çıkıntı olan bir balta veya balyoz yardımıyla hayvanın alnına vurulan bir darbe ile hayvanı bilinç kaybına uğratma/öldürme yöntemi en yaygın yöntemdi.[82]

Hayvanların kesilmeden önce balta ile şoklama yöntemi oldukça eskilere dayanan bir yöntemdir. Bu yöntem Roma döneminden itibaren hayvanlar üzerinde kullanılmaktadır. Roma döneminden günümüze ulaşan bazı resimler hayvanların nasıl kurban edildiğine dair bize ipucu verir. Bu resimlerde genellikle ayakta duran hayvanın başının yanında hayvanın kafasını yere doğru eğen en az bir kasap yardımcısı (*victimarius*) vardır. Kasap elindeki balta ile sabitlenmiş olan hayvanın kafasına darbe vurur ve yardımcıları hayvan yere düşer düşmez bıçakla boğazını keser.[83]

[81] Mustafa Alişarlı, "Kesim Yöntemleri", *Güncel Meseleler İstişare Toplantısı –IV; Günümüzde Helal Gıda*, s. 274.
[82] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 152.
[83] Gregory S . Aldrete, *Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice*, s. 33; Jörk Rüpge v.d., *A Companion to Roman Religion*, s. 168-169.

Resim 6: Roma döneminde hayvan kurban edilmeden önce



Kaynak: Gregory S. Aldrete, *Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice*, s. 33.

Balta/balyoz ile şoklama yönteminin kullanım şekli Roma döneminden beri hep aynı kalmıştır. 1423 yılında kaleme alınan *Bedford Book of Hours* adlı kitaptaki bazı resimler balta ile şoklama yönteminin Ortaçağ'da da oldukça yaygın olarak kullanıldığını göstermektedir.

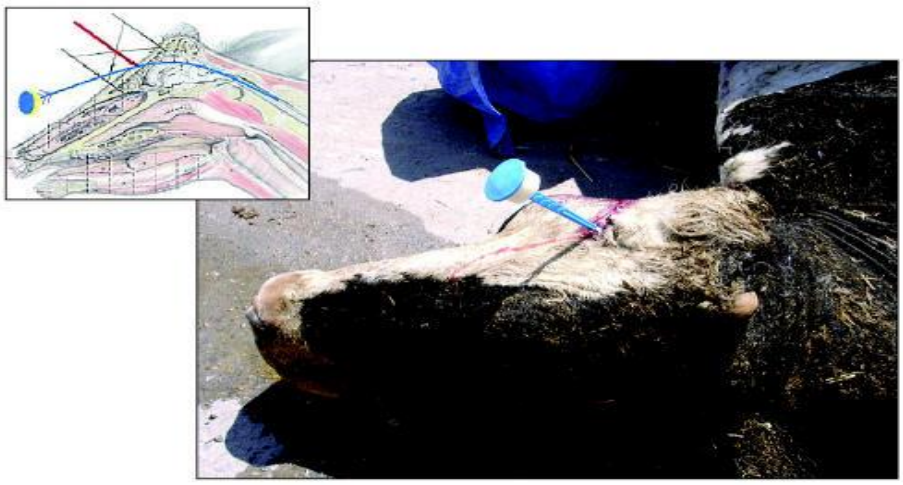
Resim 7: Ortaçağ'da uygulanan balta ile şoklama şekli



Kaynak:https://en.wikipedia.org/wiki/Stunning#/media/File:Medieval_pig_slaughter.jpg, Erişim tarihi: 21.03. 2017

19. yüzyıla gelindiğinde büyük şehirlerde ticari kesimhanelerin büyümesi ve gelişmesi ile birlikte İngiltere ve Fransa gibi sanayileşmiş ülkelerde balta/balyozun yerini daha etkili olduğu düşünülen biraz daha farklı bir alet (pole axe) almıştır. Kesimhanelerde kullanılan bu alet baltaya oldukça benzemekle beraber hayvanları doğrudan şoklamak için kullanılmamıştır. Onun yerine, 8-13 cm uzunluğunda bir metal çubuk yardımıyla hayvan şoklanmıştır.Şöyle ki; metal çubuk hayvanın alın bölgesine yerleştirilir, daha sonra balta ile metal çubuğa sert bir darbe indirilerek çubuğun hayvanın alın bölgesinden içeri girmesi sağlanır. Hayvan bunun etkisiyle bilincini kaybeder ve yere düşer.[84] Hayvanın alnında açılan deliğin içine uzunca bir kamış sokulur ve hayvanın beyin dokusu yok edilir. Daha sonra hayvan arka bacaklarından asılır ve kesilir.[85] Bu teknik yakın zamana kadar Avrupa'da kullanılmaktaydı. Fakat Avrupa Birliği Komisyonu bu yöntemi 2000 yılında yasaklamıştır.[86]

Resim 8: Hayvanın beyninin tahrip edilmesi



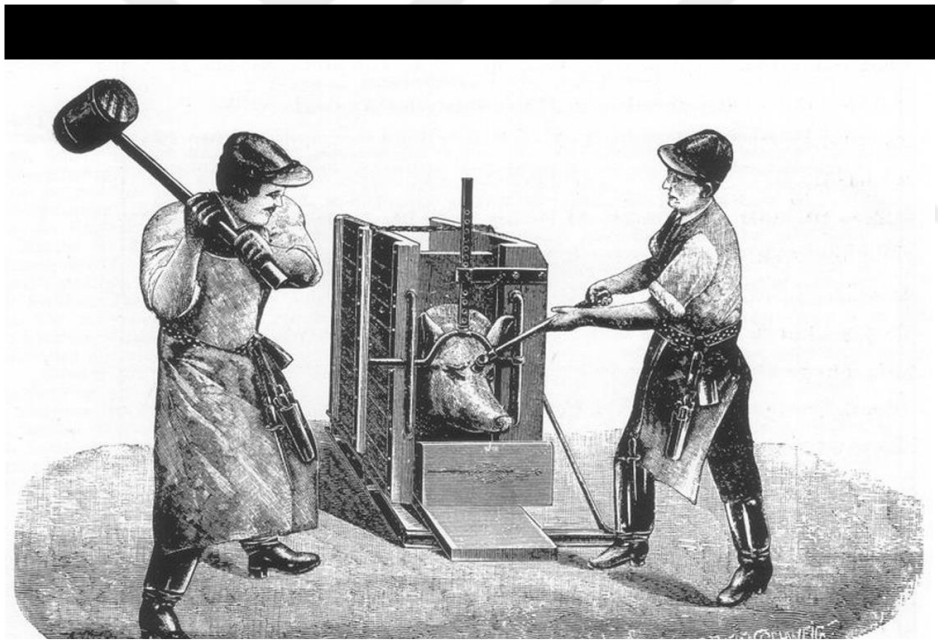
Kaynak:https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1852607/figure/f1-cvj48pg529/, Erişim tarihi: 21.03. 2017

Bu yöntemde en önemli nokta hayvanın kafasına balta ile vuracak kişinin ehil ve uzman olmasıdır. Hatalı bir vuruş riski bu yönteme karşı gelenlerin en önemli temel

[84] Gregory S . Aldrete, *Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice*, s. 36.
[85] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 153.
[86] "Commission Decision of 2 June 2000", *Offical Journal of the Europan Comminities*, s. 2.

argümanıdır. Hayvan ilk vuruşta bilinç kaybına uğratılmadığı zaman vuruşlar tekrarlanacak ve bunun sonucunda hayvan çok daha fazla acı çekecektir. Hayvanların kaç darbe sonucu bilinç kaybına uğradığına dair çeşitli araştırmalar yapılmıştır. 1923 yılında Ernest Evans (Birleşik Tabakacılar Birliği Başkanı) balta ile şoklamanın etkisini araştıran bir çalışma yapmıştır. Ernest kendi tabakhanesine gelen ilk yüz tane deriyi örnek olarak almış ve kafa bölgesindeki deliklerin sayısını her bir hayvanın almış olduğu darbe sayısının ölçütü olarak kabul etmiştir. Sonuç olarak sadece elli beş hayvanın bir vuruşta şoklandığı ve ortalama, her hayvanın yere düşmesi için vurulacak darbenin 1.74 olduğu tespit edilmiştir. 1925 yılında yapılan bir teste göre başarılı bir şoklama için ortalama olarak boğalara 2.5, ineklere 1.27 ve domuzlara 1.55 darbe vurulması gerektiği ortaya çıkmıştır.[87]

Resim 9: Kesilecek hayvanı demir bir çubukla şoklama yöntemi



Kaynak: Ari Z. Zivotofsky ve Rael D. Strous, "A perpective on the electrical stunning of animals: Are there lessons to be learned from human electro- convulsive thereapy (ECT)?", *Meat Science,* s. 957.

Batıda uygulanan bu yöntem her ne kadar Avrupa'da çok yakın bir zamanda yasaklanmış olsa da Müslüman alimler ve düşünürler tarafından erken dönemlerden itibaren

[87] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 155.

eleştiri konusu edilmiştir. Mesela son dönem Osmalı ulemasından Elmalılı Hamdi Yazır tefsirinde bu konuyla alakalı olarak şunları kaydetmektedir:

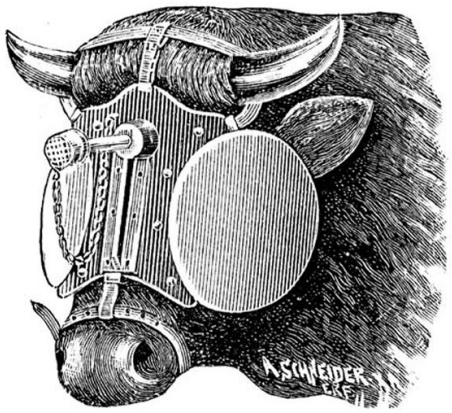
> Nitekim elyevm Hıristiyanlar domuz etini yedikleri gibi mevkûzeyi de yerler ve bilhassa da tepesinden ağır bir demirle "vakz" ederek yerler. Gûya bunlar, bir illeti dahiliyye ile ölmeyip bir insan veya hayvan fi'l-ü tesiriyle ölmüş olduklarından meyte gibi değil mezbuh gibi telakki ederler. Hâlbuki bunların beşi de zebh ile kanları akıtılmamış olduğundan temamen meytedirler ve haramdırlar.[88]

1870'lü yıllarda pole-axe yöntemindeki hataları ve meydana gelebilecek kazaları en aza indirmek için çeşitli aletler geliştirilmiştir. Bu amaçla yola çıkan Fransız kasap A.M. Bruneau, *pole-axe* yönteminde kullanılmak üzere bir maske tasarlamış ve 1872 yılında patentini almıştır. Bruneau, bu maskede gözleri kapamak için deri bir kalkan kullanmıştır. Maske hayvanın boynuzlarının etrafından bir kayış ile hayvanın burun kısmına bağlanır. Çelik bir levha, sürgü ile birlikte hayvanın alın bölgesine yerleştirilir. Yerleştirilen bu sürgüye çekiç ile vurulması sonucu sürgü hayvanın alnından içeri girer ve hayvan kesim öncesi şoklanmış olur. Bruneau'nun tasarladığı bu maske her ne kadar şoklama esnasındaki hataları en aza indirmek amacı taşısa da bazı dezavantajlara sahiptir. Hayvanların beden ve kafa şeklinin farklılık arz etmesi sebebiyle her hayvan için ayrı birer maske yapılmak zorunda kalınmıştır. Bu ise oldukça zahmetli ve uzun zaman isteyen bir iştir. Ayrıca maskenin takılmasının uzun sürmesi hayvanları hırçınlaştırmakta ve şoklama işlemini uygulayacak kişiye zorluklar çıkarmaktadır. [89]

[88] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, III, 1558-1559.

[89] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 160; Bruneau maskesinin kullanımı hayvanda çeşitli hastalıklara sebep olduğu gerekçesiyle Avrupa'da 2001 yılında yasaklanmıştır. Sophie Atkinson, *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, s. 15.

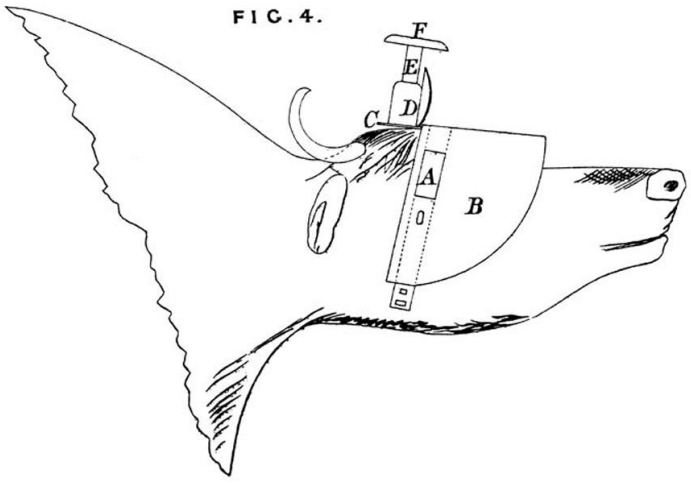
Resim 10: Bruneau'nun tasarladığı maske



Kaynak: Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, vol: 3, s. 161.

Pole-axe yöntemindeki darbe sayılarını azaltarak hayvana yapılan eziyeti en aza indirmek amacıyla maske tasarlayan bir diğer isim Robert Baxter'dır. Boxter, Bruneau'nun maskesinden farklı bir maske tasarlamış ve 1874 yılında bu maskenin patentini almıştır. Maske ince bir kalibreden yapılmış olup metal bir bağ ile hayvanın boynuzlarından gözlerini kapatacak şekilde bağlanır. Bu maske Burneaun'nun maskesine göre daha kolay bağlanması sebebiyle daha kullanışlıdır.[90]

Resim 11: Robert Boxer'ın tasarladığı maske



[90] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 160-161.

Kaynak: Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 161.

1923 yılında Londra'da valilik tarafından bir mezbahada pole-axe yöntemi ile aşağıda gelecek olan captive bolt yöntemini karşılaştırmak amacıyla sekiz aylık bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada captive bolt yönteminin pole-axe yöntemine göre hayvan refahı noktasında daha insancıl olduğu ortaya çıkmıştır. Çalışmada 300 sığır ve 100 domuz pole-axe yöntemi ile bayıltılmış ve toplamda 655 darbe kullanılmasına karşın captive bolt yöntemiyle 1255 sığır şoklanmış ve bunun için 1259 darbe vurulmuştur. Fakat araştırma sonucunda koyun ve domuzların sığırlar kadar acı çekmediği ve eğer captive bolt aleti yoksa şoklanmalarına gerek olmadığı sonucuna varılmıştır.[91]

b. James Carson Yöntemi[92]

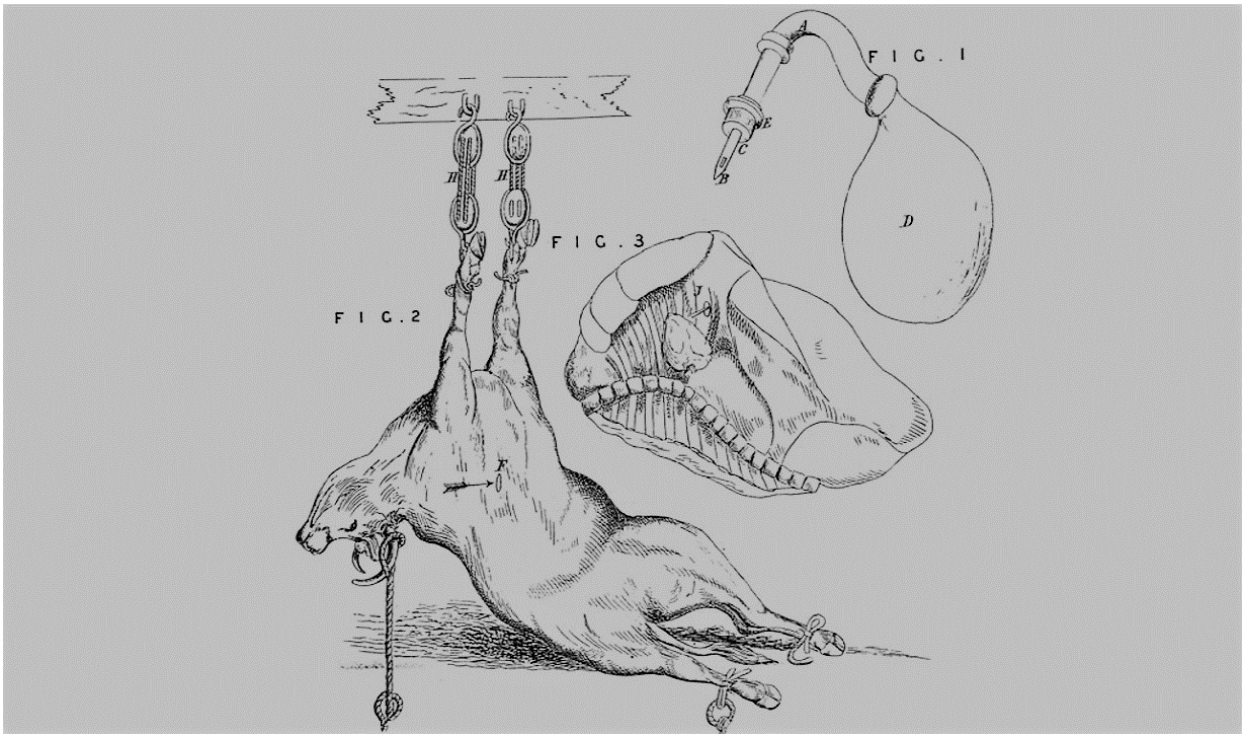
1800'lü yıllardan itibaren yaygın olarak kullanılan klasik kesim yöntemlerine alternatif olarak yeni yöntem bulma girişimleri olmuştur. Bu girişimlerden biri de James Carson tarafından yapılmıştır. Liverpoollu Doktor James Carson sığırların kesiminde kullanılmak üzere yeni bir yöntem icat etmiş ve 1838 yılında bu icadının patentini almıştır. Bu patent hayvan kesiminde kullanılan yeni yöntemlerin ilki olma özelliğini taşır. Bu yöntemde hayvan halatlarla bacaklarından asılarak hareketsiz hale getirilir ve beşinci ile altıncı kaburgası arasından göğsünde bir delik açılır. Bu delikten hava torbası ile hayvanın akciğerine hava verilir ve akciğerler işlevsiz hale gelir. Akciğerleri çalışmayan hayvan nefes alamadığından bir ile dört dakika arasında ölür.[93]

Carson'un iddiasına göre bu yöntem insanlığa en faydalı ve tarih boyunca hayvan kesimi için kullanılan yöntemlerin en merhametli olanıdır. Bu yöntemin en avantajlı yönü ise bir kan damlasının bile boşa gitmemesidir.[94]. Fakat mezbaha sahipleri hem ileri düzey bir

[91] Sophie Atkinson, *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, s. 16.
[92] Yahya Şenol gıda üzerine hazırladığı çalışmasında bu yöntemi Takiyyüddin Osmânî'ye dayanarak İngiliz Metodu olarak adlandırmıştır. Şenol, bu metodun incelendiği herhangi bir kaynağa rastlayamadığını ifade etmiştir. bknz. Yahya Şenol, *Kurân ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, s. 358. Ancak bu metodun mucidi olan James Carson'un bizzat kendisinin telif ettiği *A New Method of Slaughtering Animals* başlığını taşıyan çalışması, bu yöntemi geniş bir şekilde ele almaktadır.
[93] James Carson, *A New Method of Slaughtering Animals*, s. 10-11.
[94] James Carson, *A New Method of Slaughtering Animals*, s. 3.

anatomi bilgisi gerektirmesi hem de kanın akmamasının etin daha hızlı bozulmasına sebep olması gibi nedenlerle bu yöntemi kullanmaya pek sıcak bakmamışlardır.[95]

Resim 12: James Carson'un icat ettiği yöntem



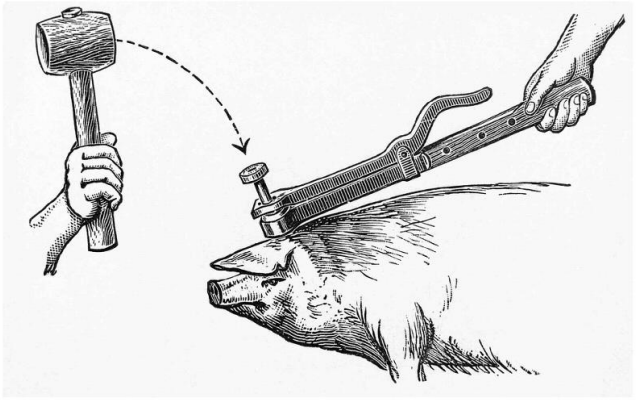
Kaynak: Lord Cohen of Birkenhead, *James Carson, M.D., F.R.S., of Liverpool*, s. 9.

c. Captive Bolt Yöntemi

Captive bolt yöntemi hayvanın kafatasına şiddetli bir darbe uygulayarak ani bir bilinç kaybına sebep olan yöntemdir. Bu darbe uzun bir çubuk veya basınçlı bir hava ile olmaktadır. Pole-axe yönteminde hayvanın kafasına uygulanan darbe balta vb. bir alet ile olurken bu yöntemde darbe mekanik bir alet ile uygulanmakta ve genelde hayvanın alnından içeri girerek kafatasını etkilemektedir.

[95] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 160.

Resim 13: İlkel bir captive bolt aleti



Kaynak: Jonathan Burt, "The Illumination of the Animal Kingdom: The Role of Light and Electricity in Animal Representation", *Society & Animals*, 9:3 (2001), s. 218.

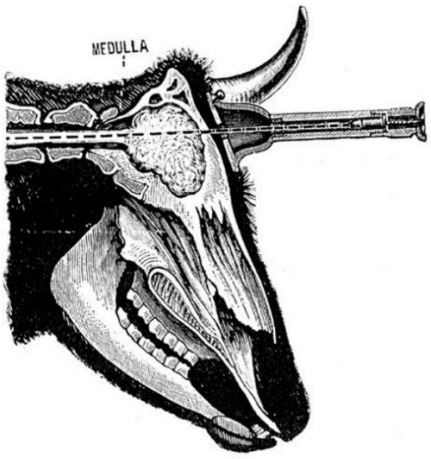
Hayvan kesimini olabildiğince hızlı ve güvenilir bir şekilde yapmak amacıyla şoklama işlemi için 1900'lerden itibaren farklı mekanik araçlar geliştirilmiştir. 1893 yılında J. Stahel ilk mekanik şoklama aletini icat etmiştir. 1895 yılında Birminghamlı bir silah tüccarı 30 kalibrelik bir mermisi olan ve iki elle kullanılan bu aleti daha da geliştirmiştir.[96] Fakat bu ilerlemelerde yetinilmemiş, bu aletleri daha iyi bir hale getirmek için çeşitli çalışmalar yapılmıştır.

Bu çalışmalardan biri 1904 yılında Londra'da hayvanlar için en uygun şoklama aletini bulmak amacıyla düzenlenen bir yarışmadır. Yarışmayı bir Alman kazanmış ve tasarladığı aletin adını "Behr Flash Cattle Killer" olarak isimlendirmiştir. Captive bolt yönteminin ilk prototipi olan bu alette merminin hayvanın kafatasını ve beynini delip geçmesi için barut kullanılmıştır. Bu alet J. Stahel'in geliştirdiği aletten daha güvenli, sığır ve koyunun şoklanması için daha uygundur. 1907'den itibaren İngiliz Christopher Cash bu alet üzerinde çalışmış ve düşüncelerini ateşli silah üreticisi J.G. Accles'e açmıştır. Cash ve Accles beraber çeşitli testler yaparak şoklama aletini daha da geliştirmiş ve 1913 yılında "*Cash Captive Bolt Penetrating Stunner*" olarak bilinen yeni bir model ortaya çıkarmışlardır.[97]

[96] Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 163. Bu aletin adı literatürde *Greener Humane Killer* olarak geçmektedir.
[97] Sophie Atkinson, *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, s. 16; Jerry Karchzewski, *Stunning Evolution*, s. 2.

1970'de hava gücüyle çalışan araçların üretilmesiyle birlikte captive bolt yönteminde bu tür aletler kullanılmaya başlanmıştır. Bu aletler ateşleme sistemini daha hızlı bir şekilde yenilemekte ve böylece daha etkili ve hızlı şoklama işlemi yapabilmektedir. 1993 yılında Amerikan kökenli bir şirket hava basıncı ile çalışan (pneumatically), hayvanın kafatasını delen ve farklı boyutlardaki sığırlarda kullanılabilen bir alet geliştirmiştir. Günümüzde captive bolt yönteminde kullanılan aletler her geçen gün daha da geliştirilmekte ve farklı tasarımları piyasaya sürülmektedir.[98]

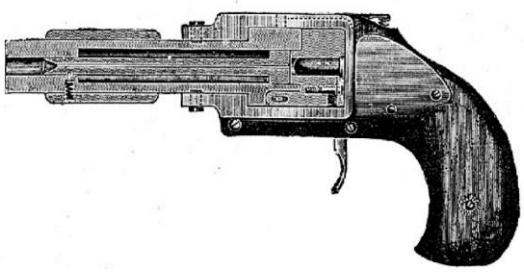
Resim 14: Greener Humane Killer adlı şoklama aleti



'GREENER' APPARATUS.
Section of bullock's skull.

Kaynak: Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 164.

Resim 15: Beher şoklama silahı



[98] Jerry Karchzewski, *Stunning Evolution*, s. 3.

Kaynak: Ian MacLachlan, "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, c: 3(2), s. 164.

Captive bolt yönteminde kullanılan aletler temel olarak iki kısımdır. Bunlardan birincisi mantar veya düz başlıklı bir mermisi olup kafatasına çarpan fakat beyne girmeyen aletlerdir. Delici aletlere nispetle bu aletin hayvanın kafasına daha dikkatli yerleştirilmesi gerekir. Bu alet hayvanda şiddetli çarpmanın etkisiyle bir bilinçsizlik yaratır ve hata oranı neredeyse sıfırdır. Hayvan şoklandıktan sonra 20 saniye içinde kesilmelidir. Delici olmayan aletler genel olarak inekler ve küçükbaşlarda kullanılır. Boğalarda, domuzlarda ve başında tüyü fazla olan ineklerde etkili değildir.[99]

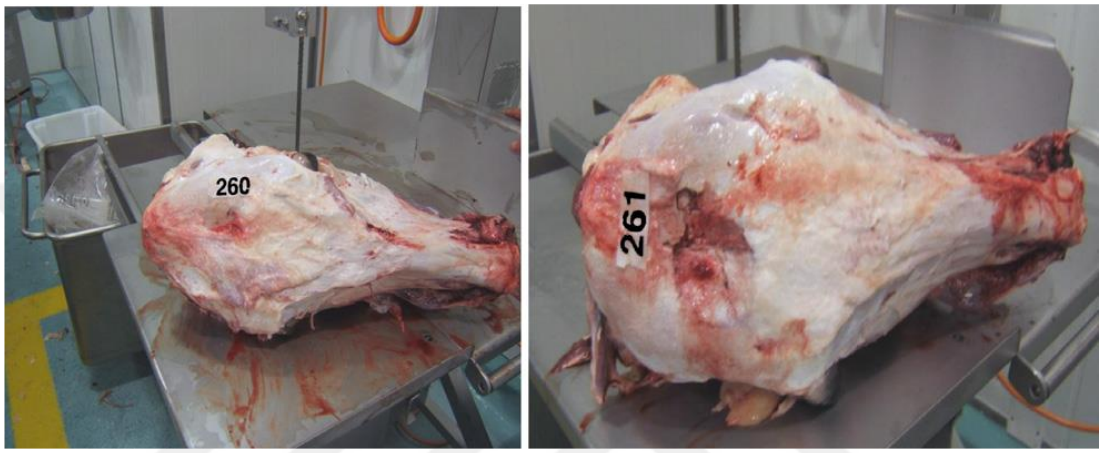
Hayvanın kafatasını delmeyen bu aletlerin şoklama etkisi üzerine birtakım araştırmalar yapılmıştır. İki tane mezbahada 1200 sığır üzerinde yapılan bir araştırmaya göre hayvanların %20-%30'u ikinci defa şoklanmaya ihtiyaç duymuş ve hayvanların çoğunda kafatası kırıkları meydana gelmiştir. Araştırmayı yürütenler, delici olmayan aletlerin hayvan refahı açısından yüksek hata ihtimali sebebiyle yetersiz olduklarını ifade etmiştir. Altı aylık 31 buzağı üzerinde yapılan beyindeki elektrik dalgalanmalarını ölçen elektroensefalik bir araştırma göstermiştir ki buzağılara delici olmayan aletle uygulanan şoklama buzağıların %20'inde başarısız olmuştur. Sığırlar üzerinde yapılan başka bir çalışmada ise delici olmayan aletle hayvanın alnından yapılan şoklama ile kafasının arkasından yapılan şoklamanın başarı oranı karşılaştırılmıştır. Alından yapılan şoklamada başarı oranı 19 sığırda 15 iken kafanın arkasından yapılan şoklamada başarı oranının 8 sığırda 3 olduğu ortaya çıkmıştır. Bu nedenle kafanın arkasından yapılan şoklama daha az etkili olduğu için tavsiye edilmemektedir. Ayrıca genellikle buzağılarda rastlandığı üzere hayvanın kafatasının gelişmemesi halinde kemikleri kırılabilir ve şoklama yeterli olmayabilir. Boğalarda ise bunun tam aksine kafatası oldukça kalın olduğu için şoklamanın hiçbir etki olmayabilir.[100]

İkinci kısım aletler ise hayvanın kafatasını delip beyne zarar verenlerdir. Bu tür aletler atlarda, boğalarda ve domuzlarda kullanılır. Bu alet doğru ve etkili bir şekilde kullanıldığı zaman beyinde travma yaratıp onu tahrip eder ve hayvanda ani bir bilinçsizliğe sebep olur. Delici alet ile şoklamanın etkisiyle hayvanın nefes ritmi yok olur, görsel veya hissi bir

[99] Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), 45, s. 63.
[100] Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", s. 63-64.

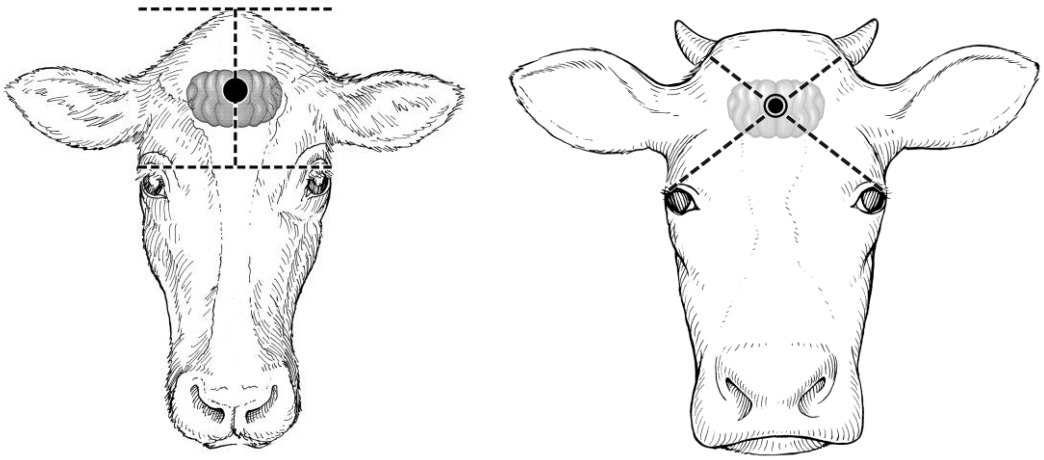
uyarıcıya cevap veremez, kornea refleksi yok olur, gözleri büyür ve boşluğa bakar. Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (Europan Food Safety Authority/EFSA) hayvan refahı açısından hayvanın kafatasını delen aletlerle şoklamanın daha uygun olduğu ve günümüzde kullanılan delici olmayan aletlerin kullanılmaması gerektiği kanaatindedir.[101]

Resim 16: Delici olan ve olmayan aletin etkisi



Kaynak: K. Nakyinsige v.d., "Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives", *Meat Science,* 95 (2013), s. 357.

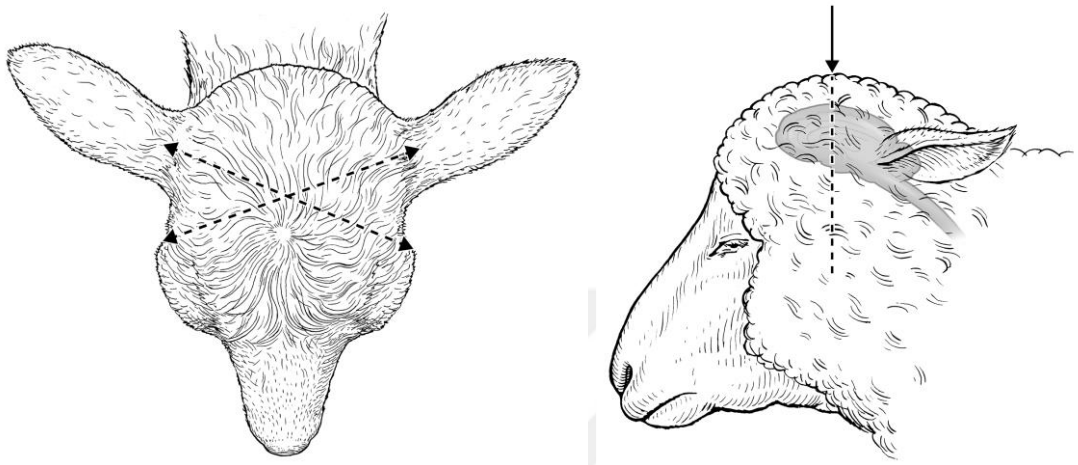
Resim 17: Sığırlarda captive bolt yöntemiyle şoklama yerleri



[101] Humane Slaughter Association, *Captive-Bolt Stunning of Livestock*, s. 6; Steven Leary v.d., *AVMA Guidelines for the Humane Slaughter of Animals: 2016 Edition*, s. 28; Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals", The EFSA Journal (2004), 45, s. 9.

Kaynak: Steven Leary v.d., *AVMA Guidelines for the Humane Slaughter of Animals: 2016 Edition*, s. 32.

Resim 18-19: Keçi ve koyunlarda captive bolt yöntemiyle şoklanma yerleri



Kaynak: Steven Leary v.d., *AVMA Guidelines for the Humane Slaughter of Animals: 2016 Edition*, s. 32-33.

Günümüzde sığırları şoklamak için kullanılan kafatası delici aletler ateşleme mekanizmasına göre iki kısma ayrılır. Bu aletlerin birincisi mermili (cartridge bolt stunner/CB) şoklama aletidir. Bu alet boş mermilerle doldurulmuş barutla çalışan ve elle kullanılan bir alettir. Bu alet ateşlendiği vakit keskin kenarlı bir mermi hızlı bir şekilde hayvanın kafatasından girer ve otomatik olarak namluya geri döner. Bu alette genel olarak hayvanın canlı ağırlığına göre üç çeşit mermi bulunur. Bu aletlerin ikincisi ise hava basıncı ile çalışan alettir (pneumatic bolt stunners/PB). Bu alet mermili olan ile aynı şekilde çalışır fakat mermiyi geri çekmek için basınçlı hava kullanır. Hava basıncı ile çalışan alet mermi ile çalışana göre daha büyük ve daha ağırdır ve çalışması için kablolu süspansiyon sistemi gerekir.[102]

[102] Sophie Atkinson, *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, s. 26.

Resim 20: Mermili ve hava basınçlı captive bolt aleti



Kaynak: Sophie Atkinson, Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs, s. 27.

d. Elektrik ile Şoklama

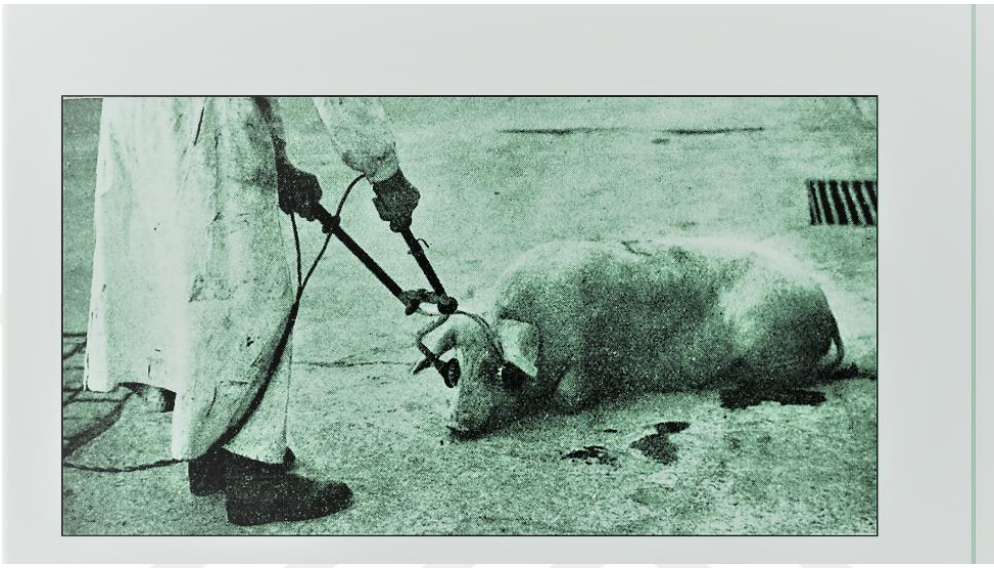
Elektrik ile şoklama yöntemi kesimi yapılacak hayvanı kesimden önce bilinçsizleştirmek amacıyla belli bir miktar elektrik akımını hayvanın beynine vererek onu şoklama yöntemidir.[103] Bu yöntem uygulanmasının kolay, etkili ve ekonomik olması sebebiyle başta kanatlılar olmak üzere büyükbaş ve küçükbaşlarda da kullanılmaktadır. Her hayvan grubu için kullanılan aletler, elektrik akım miktarı ve bu elektriğin verilme süresi farklılık göstermektedir. Buna bağlı olarak verilen elektriğin hayvanda meydana getirdiği etkiler ve hayvanın tekrar hayat fonksiyonlarını kazanma süresi değişmektedir.[104]

Hayvanları elektrik ile şoklama ilk olarak 1863 yılında İngiltere'de başlamıştır. 1920'lerin sonunda Fransa ve Almanya'da sığır, koyun, domuz ve atlar üzerinde kullanmak amacıyla elektrikle şoklama yöntemini daha da geliştirmek için çalışmalar yapılmıştır. Yapılan bu çalışmaların ilk evreleri, hayvanın bilincini kazanmadan kesilmesi için gerekli olan ideal elektrik akımını bulmaya yönelik olarak yürütülmüştür. 1930'larda Amerika'da

[103] Temple Grandin, *Mechanical, Electrical and Anesthetic Stunning Method for Livestock*, s. 250.
[104] Yüksel Çayıroğlu, *Helal Gıda*, s. 390.

yüksek verim sağlayan elektrikle şoklama sistemi geliştirilmiştir. 1950'lerden itibaren Avrupa'da da kullanılmaya başlanmış ve günümüzde bütün dünyada yaygınlık kazanmıştır.[105]

Resim 21: 1930'larda elektrikle şoklama



Kaynak: Jonathan Burt, "The Illumination of the Animal Kingdom: The Role of Light and Electricity in Animal Representation", *Society & Animals,* 9:3 (2001), s. 218.

Elektrikle şoklama yöntemi temel olarak üç şekilde kullanılmaktadır. Birincisi sadece kafadan şoklayıp hayvanın bilincini geri kazandığı şoklama şeklidir. İkincisi ise bir defada kafadan vücuda elektrik akımının uygulandığı ve kalbi durduran yöntemdir. Üçüncüsü ise iki adımdan oluşup önce kafaya sonrasında ise tekrardan vücuda uygulanan ve kalbi durduran elektrik akımının uygulandığı şekildir.[106]

Elektrik yoluyla başarılı bir şoklamanın hayvanda meydana getirdiği etkiler şu şekildedir:

- Hemen düşüş (Bu etki kanatlılarda asılı oldukları için görülmeyebilir.)
- Solunum durması
- Kornea refleksi kaybı
- Birkaç saniye süren ve beynin tamamına yayılan tonik nöbetinin başlaması

[105] Humane Slaughter Association, *Electrical Stunning of Red Meat Animals*, s. 1; Sophie Atkinson *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, s. 16- 17.
[106] Steven Leary v.d., *AVMA Guideliness for the Humane Slauhgter of Animals: 2016 Edition*, s. 35.

- Gözlerin yukarıya dönmesi/gözbebeklerinin açılması (öldürücü şoklamada)
- Şırınga ile burun yaralanmasına tepki gösterilmemesi
- Vücudun tamamen kendini bırakması (öldürücü şoklamada)[107]

Hayvan elektrik ile etkili bir biçimde şoklandığı zaman insanda meydana gelen epilepsi nöbetinin aynısı hayvanda da meydana gelir. Hayvanın beyni ciddi bir biçimde uyarılır, vücudu tonik-klonik aktivite gösterir ve bilincini tamamen kaybeder. İlk safha olan tonik safhasında hayvan yere yığılır ve nefes alması durur. Ön bacağını sert bir şekilde uzatır, arka bacağını ise vücuduna doğru çeker. İkinci safha olan klonik safhada hayvanda rahatlama görülür ve hayvan istemsiz olarak ön ve arka bacaklarını vurmaya başlar. Klonik safha geçmeye başladığı vakit hayvan yavaş yavaş eski haline döner.

Tablo 1: Safhalara göre hayvanda meydana gelen değişimler

Safha	**Epilepsi nöbetinin fiziksel belirtileri**
Tonic	Hayvan yere yığılır Nefes durur Kafa kalkık hale gelir Ön ayakları uzatır; arka ayakları çeker
Klonik	Aşamalı olarak kaslar gevşer İstemsiz tekme atar Gözbebekleri aşağı doğru hareket eder İdrar veya dışkı çıkarır
İyileşme	Normal ritmik nefes alması yeniden başlar Acı veren uyarılara tepki verir Görme fonksiyonu geri gelir Ayağa kalkmaya çalışır

Kaynak: Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 9; Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), s. 79.

Hayvan şoklamadan amaç bilinç kaybına uğratarak kesim esnasında acıyı hissetmemesini sağlamak olduğu için hayvanın ne kadar süre bilinçsiz kaldığını bilmek önem arz etmektedir. Aşağıdaki tablo sadece kafadan şoklamada yukarıda bahsi geçen üç

[107] Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), 45, s. 41-42.

safhanın ne kadar zaman sürdüğünün bilgisini vermektedir. Bu süreler şoklama akımının tavsiye edilen minimum uygulamasını içermektedir.

Tablo 2: Sadece kafadan şoklamada üç safhanın meydana gelme zaman aralığı

Tür	Tonik	Klonik	İyileşme
Koyun	10-20 saniye	15-45 saniye	30-60 saniye
Keçi			
Sığır	5-20 saniye	10-60 saniye	45-90 saniye
Dana	8-14 saniye	8-28 saniye	40-70 saniye

Kaynak: Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 10.

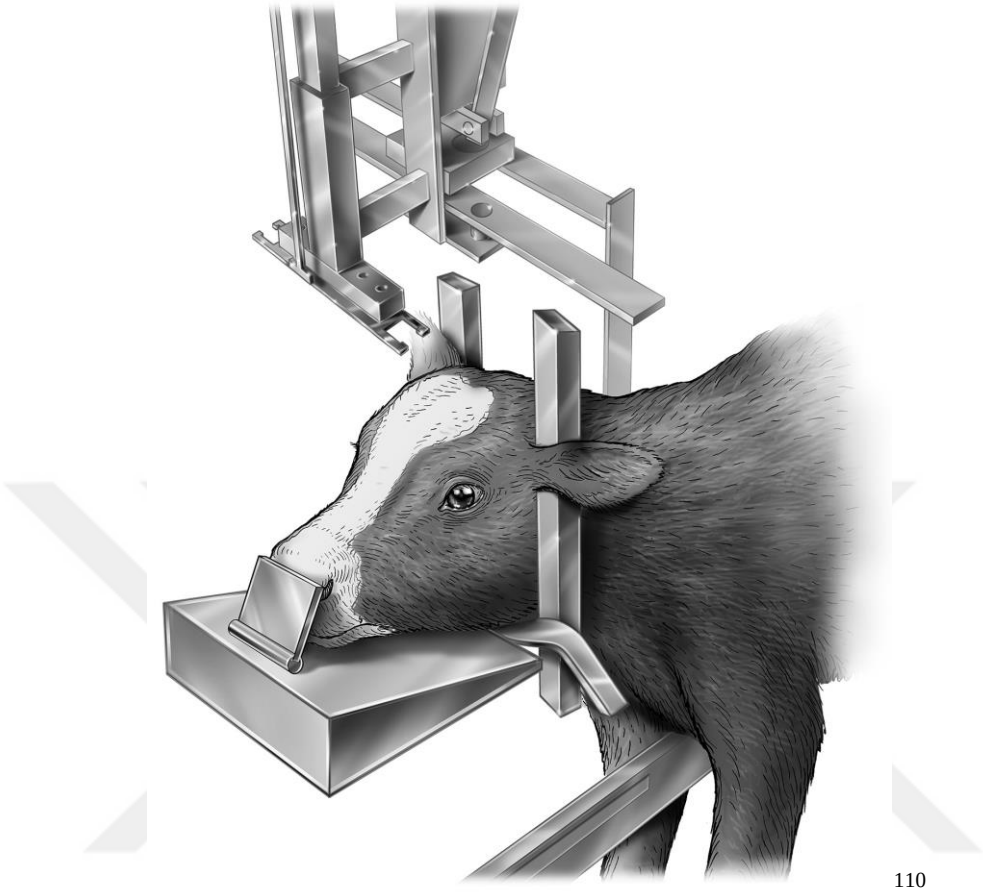
Elektrikle şoklama yöntemi sığır, koyun, keçi, domuz, tavuk ve balık gibi birçok hayvan türünde kullanılmaktadır. Fakat burada sadece büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanların elektrikle şoklanması üzerinde durulacaktır.

1. Büyükbaş Hayvanların Elektrikle Şoklanması

Sığırların cüsselerinin büyüklüğüne bağlı olarak iki aşamalı şoklama yöntemi kullanılır. İlk olarak şoklama işleminin kolayca yapılabilmesi için hayvan özel olarak tasarlanmış büyük bir kafesin içine yerleştirilir. Daha sonra elektrik akımı hayvanda bilinçsizlik oluşturmak amacıyla hayvanın kafasına verilir. İlk akımdan sonra ikinci bir akım kalbi durdurmak için hayvanın vücuduna uygulanır.[108] Bu iki aşamalı şoklamada kalbi hala çalışıyorsa hem hayvan refahı hem de et kalitesi için hayvan şoklandıktan sonra 15 saniye içinde kesilip kanı akıtılmalıdır.[109]

Resim 22: Sığırların iki aşamalı elektrikle şoklanması: İlk adımda elektrik akımı burundaki plakadan boyundaki çubuklara giderek hayvanı bilinç kaybına uğratır. İkinci adımda ise boyundaki direklerden hayvanın göğsündeki elektrot ile bütün vücuda elektrik verilir.

[108] Steven Leary v.d., *AVMA Guideliness for the Humane Slauhgter of Animals: 2016 Edition*, s. 35.
[109] Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 25.

[110]

Kaynak: Steven Leary v.d., *AVMA Guideliness for the Humane Slauhgter of Animals: 2016 Edition,* s. 36

Tablo 3: Humane Slaughter Assaciation'ın belirlemiş olduğu büyükbaşlara verilen elektrik akımı

	Akım (50Hz)	
Tür	Şoklama (Sadece kafa)	Öldürme (Kalbe)
Sığır	1.28 A	>1.51 A
Dana	1.25 A	1.0 A

[110] Steven Leary v.d., *AVMA Guideliness for the Humane Slauhgter of Animals: 2016 Edition*, s. 36.

Kaynak: Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 12.

Tablo 4: TS OIC/SMIIC'in büyükbaşlar için belirlemiş olduğu akım miktarları ve süresi

Hayvan Türü	**Akım (Amper)**	**Süre (**Saniye)
Dana	0.5-1.5	2-3
Tosun	1.5-2.5	3
İnek	2-3	2.5-3.5
Boğa	2.5-3.5	3-4
Bufalo	2.5-3.5	3-4

Kaynak: TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kurallar Teknik İnceleme Uzmanı Eğitimi, s. 25.

SMIIC'in belirlemiş olduğu bu standartlar sadece kafadan şoklama yöntemi içindir. Hayvanı kesim öncesi öldürmeye yönelik olan iki aşamalı şoklama şekli için herhangi bir standart belirlenmemiştir. Bunun nedeni ise İslam'a göre kesilecek hayvanın kesimden önce mutlak olarak hayatta olmasının gerekliliğidir. İki aşamalı olarak uygulanan şoklama yönteminde ölen hayvan fıkha göre murdar(leş) olmaktadır ve bu tür bir hayvanın etinin yenmesi haramdır.

Tablo 5: Malezya'da büyükbaşlar için belirlenmiş akım miktarları ve süreleri

Tür	Akım (Amper)	Süre (Saniye)
Dana	0.5-1.5	3
Öküz (Steer)	1.5-2.5	2-3
İnek	2-3	2.5-3.5
Boğa (Bull)	2.5-3.5	3-4
Bufalo	2.5-3.5	3-4

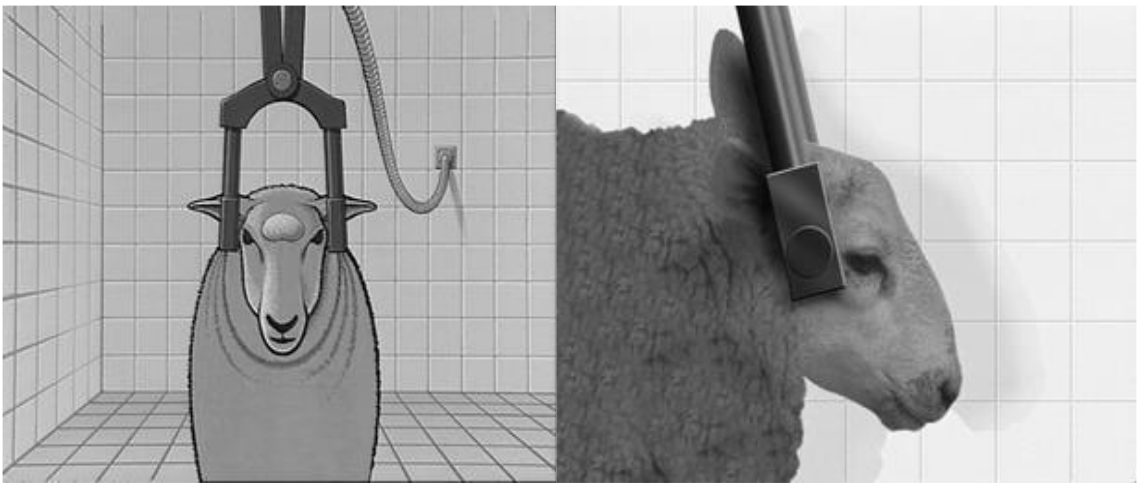
Kaynak: Achmat bin Yusuf Sedick-Carr, *Animal Stunning/ Halal Slaughter*, s. 19.

Birbirinden farklı bölgelerde hazırlanmış standartlara bakıldığı zaman sadece Humane Salughter Association tarafından belirlenmiş standartlarda hayvanı öldürmek için verilecek elektrik miktarı vardır. Diğer ikisinde ise öldürmeye yönelik bir standart yer almamaktadır. Bunun sebebi ise İslam'da kesimden önce ölen hayvanın yenmesinin kesin bir şekilde haram olmasıdır. Hayvanı bayıltmaya yönelik olan standartlarda ise ciddi bir farklılık göze çarpmamaktadır.

2. Küçükbaş Hayvanların Elektrikle Şoklanması

Küçükbaş hayvanlarda temel olarak sadece kafadan ve kafa-vücut olmak üzere iki türlü elektrikle şoklama yöntemi kullanılır. Küçükbaşlarda kullanılan sadece kafadan şoklama aleti makas (scissor) ve çatal (fork) şeklinde olmak üzere iki kısımdır. Kullanılan bu aletler 75 cm civarı uzunluğundadır ve iki kenarı arası yaklaşık 30 cm'dir. Çatal şeklinde olan alet sadece hayvan bir kutunun içinde sabitlendiği zaman kullanılmaktadır. Bu iki alet hayvanın kafasının iki yanına gözü ile kulağı arasına yerleştirilir ve şoklama işlemi bitene kadar hayvanla teması devam ettirilir.[111]

Resim 23: Koyunlarda sadece kafadan şoklama yöntemi



Kaynak: Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 16.

[111] Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 15; Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), 45, s. 13.

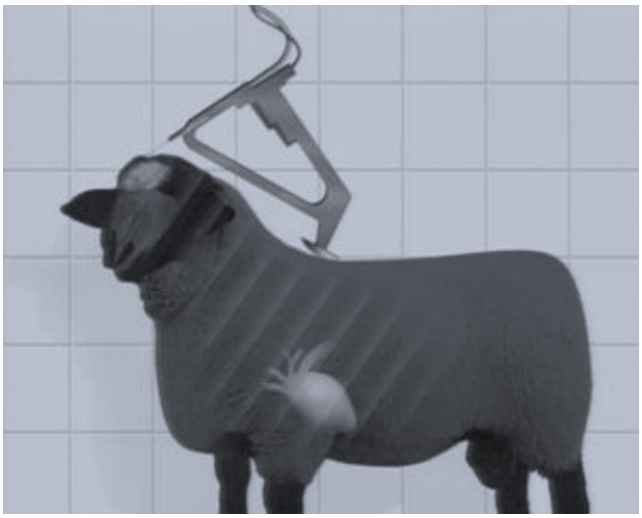
Tablo 6: Humane Slaughter Assaciation'ın belirlemiş olduğu küçükbaşlara verilen elektrik akımı

	Akım		
Tür	Şoklama (Sadece kafa)	Öldürme (Kalbe)	Süre (Saniye)
Koyun	1 A	1 A	>3
Keçi	1 A	1 A	>3
Kuzu	1 A	1 A	>3

Kaynak: Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 12.

Koyunlarda kullanılan önce kafayı sonra da vücudu şoklama şekli önce hayvanın beynine sonra da kalbine elektrik akımı verilerek gerçekleştirilir. Bu yöntemde şoklama aleti, akımın hayvanın kafa ve kalbine gidecek şekilde kafasının üstünden sırtına doğru yerleştirilir. Bu yöntemin başarılı bir biçimde uygulanabilmesi için hayvanın mutlaka bir kafesin içinde olması gerekir.

Resim 24: Koyunlarda kafa-vücut şeklinde şoklanması



Kaynak: Humane Slaughter Assaciation, *Electrical Stunnning of Red Meat Animals*, s. 18.

Tablo 7: TS OIC/SMIIC'in küçükbaşlar için belirlemiş olduğu akım miktarları ve süresi

Tür	**Akım (Amper)**	**Süre (Saniye)**
Kuzu	0.5-0.9	2-3
Keçi	0.7-1	2-3
Koyun	0.7-1.2	2-3

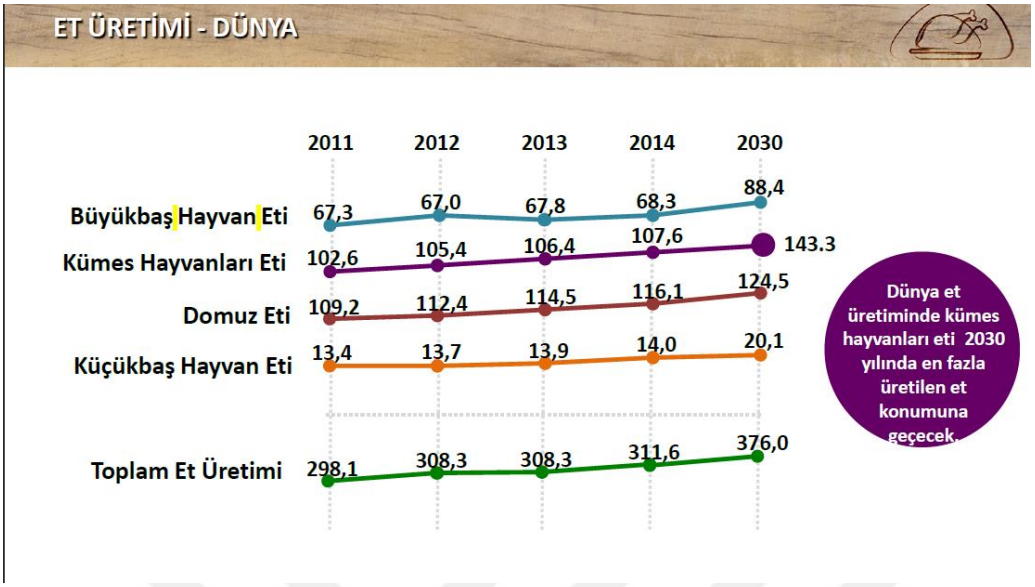
Kaynak: TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kurallar Teknik İnceleme Uzmanı Eğitimi, s. 25.

3. Kanatlı Hayvanların Elektrikle Şoklanması

Kanatlı hayvan eti gelir düzeyi, gelenek vb. sebeplere binaen bölgeden bölgeye değişiklik göstermekle beraber dünya et tüketim miktarında önemli bir orana sahiptir. Örneğin Brezilya'da kanatlı hayvan tüketimi kişi başı yıllık 44.4, Amerika'da 41 kg iken Çin'de bu oran 11.1 kg'a, Hindistan'da ise 2 kg'a kadar düşmektedir. Türkiye'de ise kişi başı beyaz et tüketimi 2001 yılında kişi başı 9,7 kilo iken 2014 yılında 22,3 kg'a çıkmıştır. Kanatlı hayvan üretimi son 50 yılda yaklaşık %400 oranında bir artış göstermiştir. Gelecek on yıl içerisinde ise %25 oranında bir artış beklenmektedir.[112]

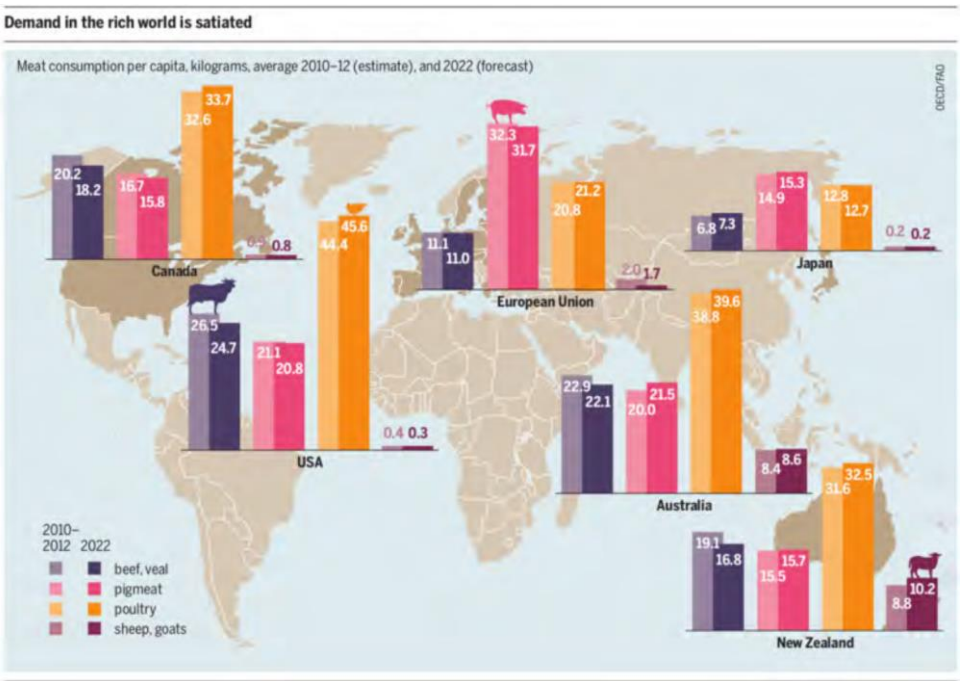
Resim 25: Dünya et üretimi (Milyon ton)

[112] Shai Barbut, *The Science of Poultry and Meat Processing*, s. 40-41., Said Koca, *Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 17. Olağan Genel Kurul Toplantısı*, s. 9.



Kaynak: Said Koca, *Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi*, s. 12.

Resim 26: Dünyada 2010-2012 arasındaki et tüketim miktarları ve 2022 yılındaki tahmini oranlar (Turuncu renk kanatlı oranını göstermektedir.)



Kaynak: Shai Barbut, *The Science of Poultry and Meat Processing*, s. 41.

Kanatlı hayvan üretiminde son yüzyılda önemli gelişmeler olmuştur. 1924 yılında bir tavuğun 1.5 kiloya ulaşabilmesi için ortalama 112 gün gerekliydi. 2010 yılında ise 2.5 kg ağırlığında bir tavuğun yetişmesi 47 günü almıştır. Yine aynı süre içersinde 2014 yılında Amerika'da 2.8 kg ağırlığında tavuk yetiştirilmiştir. Aynı yıl cüsse olarak daha küçük bir tavuk ise ortalama 40-42 gün içinde yetiştirilmiştir. Bu tür bir gelişim ve değişimde endüstrinin katkısı oldukça yüksektir. 1920'lerde tavuklar küçük çiftliklerde hem yumurtası hem de eti için yetiştirilirken teknolojinin gelişmesi ile birlikte içerisinde yüzbinlerce tavuğun olduğu büyük çiftliklerde üreticiler sadece bir alanda özelleşmişlerdir.

Türkiye'de tavuk üretimi noktasında son 15 yılda kayda değer bir artış yaşanmıştır. 1994 yılında yaklaşık 174 milyon olan tavuk sayısı 2008 yılında 250 milyona ulaşmıştır. 2016 yılında sadece Kasım ayında 86,5 milyon tavuk, 359 bin hindi kesimi gerçekleştirilmiştir. Ağırlık cihetinden bakıldığı zaman ise 1990 yılında 160 bin ton olan piliç eti üretimi 2014 yılında yaklaşık 2 milyon tona ulaşmıştır. 2025 yılında ise 3,5 milyon tona ulaşması beklenmektedir.[113]

Tablo 8: 1925-2010 arası kanatlı sektöründeki gelişmeler

Yıl	**Market yaşı**	**Market ağırlığı**	**Ölüm Oranı (%)**
	Ortalama gün	**Canlı ağırlık (kg)**	
1925	112	1.13	18
1940	85	1.31	12
1950	70	1.4	8
1960	63	1.5	6
1970	56	1.64	5
1980	53	1.78	5

[113] Berkay Keskin ve Nevin Demirbaş, "Türkiye'de Kanatlı Et Sektöründe Ortaya Çıkan Gelişmelere: Sorunlar ve Öneriler", *UÜZFD*, 2012, c: 26(1), s. 119; Said Koca, *Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 17. Olağan Genel Kurul Toplantısı*, s. 4-6; http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=24658, Erişim Tarihi: 18.05. 2017

1990	48	1.98	5
2000	47	2.28	5
2010	47	2.58	4

Kaynak: Shai Barbut, *The Science of Poultry and Meat Processing*, s. 45.

Kanatlı sektöründeki bu gelişmeler ve artan dünya nüfusunun et ihtiyacını karşılama gibi sebeplerle et üretiminin oldukça hızlı olması gerekmektedir. Bunun için kanatlı hayvan kesiminde bu ihtiyaçlara cevap verecek yöntemler kullanılmaya başlanmıştır. Bu yöntemlerin en yaygın olanı şoklama yöntemi ile kesimdir.[114]

Kanatlı hayvanları kesim öncesi şoklamada temel olarak iki farklı yöntem vardır: Elektrikli şoklama ve gaz ile şoklama. Elektrikli şoklama yöntemi daha önce kullanılan ve en yaygın yöntemdir. Gazla şoklama yöntemi ise daha sonra kullanılmaya başlanmış olup Avrupa'da yaygın olarak kullanılmaktadır.[115] Ülkemizde kanatlı hayvanlar elektrikli yöntem ile şoklandığı için burada sadece bu yöntem üzerinde durulacaktır. Gazla şoklama yöntemi ise ilerde ele alınacaktır. Kanatlı hayvanları elektrikle şoklama yönteminde temel olarak iki farklı şekil kullanılmaktadır. Bunlardan birincisi hayvanların su havuzunda şoklanmasıdır. Diğer bir yöntem ise elektrot ile şoklama şeklidir.[116]

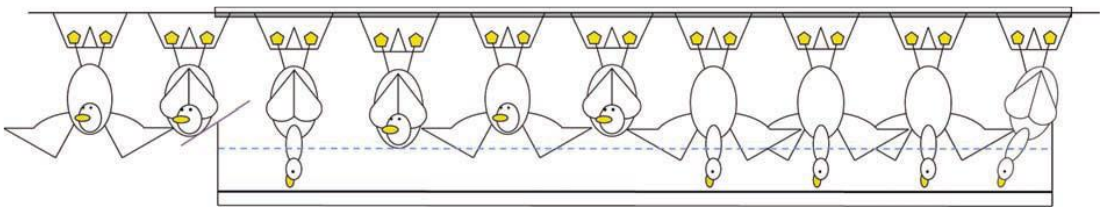
Kanatlı hayvanların su havuzunda elektrikle şoklama işlemi uygulanmasının kolay ve hızlı, maliyetinin düşük olması sebebiyle birçok gelişmiş ülkede tercih edilmektedir. Bu işlemde taşıma kasalarından alınan hayvanlar kesim bandına ayaklarından asılır. Bandın hareket etmesi ile birlikte hayvanın başı su havuzuna girer ve belirli bir elektrik akımına maruz kalır. Elektrik akımına maruz kalan hayvanını sinir sistemi etkilenmekte ve hayvan duyarsızlaşmaktadır. Bu akım ayrıca hayvanın kalp ritmini de etkilemekte ve bunun sonucunda beyne giden kan miktarı azalmaktadır. Azalan kan miktarı dolayısıyla yeterince

[114] Kanatlı hayvanlar için literatürde daha çok sersemletme kelimesi kullanılmaktadır.
[115] Shai Barbut, *The Science of Poultry and Meat Processing*, s. 221., Avrupa'da bazı hayvan türlerini şoklamak için kullanılan elektrik ve gaz yönteminin karşılaştırmalı olarak kullanım oranı için bkz: Europan Commission Directorate General for Health and Consumers, *Study on various methods of stunning for poultry*; *Final report*, s. iii.
[116] Juana Fernandez v.d., "Slaughtering Equipment and Operations", *Handbook of Poultry Science and Technology*, s. 82.

oksijen alamayan hayvanın beyni yeterli besin almadığı için hayvanda bir bilinçsizlik meydana gelmektedir.[117]

Hayvanlar prangalara baş aşağı asılırken dikkat edilmesi gereken birkaç nokta vardır. İlk olarak hayvanın asılacağı prangalar hayvanın ayak boyutuna uygun olmalıdır. Uygun olmayan prangalar hayvanın elektrik ve su ile temasını zorlaştırır ve şoklama işleminin başarısız olmasına sebep olur. Bundan dolayı farklı boyutlarda prangalar kullanılmalıdır. İkinci olarak sağlıklı bir şoklama için hayvan iki ayağından asılmalıdır. Hayvanın tek bacağından asılması daha rahat bir şekilde çırpınma imkanı sağlar ve bu hem şoklama işlemini başarısızlığa uğratır hem de çırpınma sebebiyle hayvanın bedeninde çeşitli yaralanmalar meydana gelebilir. Son olarak, hayvanların asılacağı prangaların kendi aralarındaki ve havuz ile arasındaki mesafe birbirlerine zarar vermeyecekleri ve su havuzuna tam olarak gireceği şekilde olmalıdır. Prangaların birbirlerine yakın olması durumunda hayvanların kanatları birbirlerine zarar verebilir. Prangaların havuz ile aralarında mesafe bulunması durumunda ise hayvan kafasını kaldırabilir ve şoklanmadan su havuzundan geçebilir.[118]

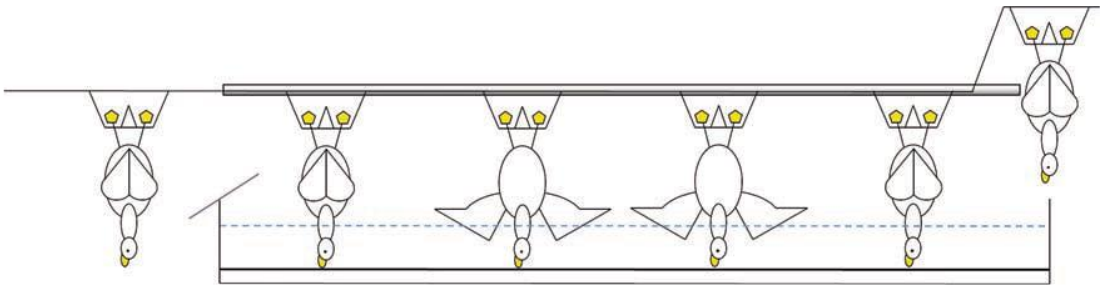
Resim 27: Prangaların birbirlerine çok yakın ve havuza uzak olması



Kaynak: Humane Slaugher Association, *Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry*, s. 15.

[117] İhsan Bülent Helva, *Kesim Öncesi Etlik Piliçlerin Bilinçsizleştirilmesi için Kullanulan Farklı Frekanslardaki Alternatif ve Doğru Akımın Hayvan Refahı, Karkas Kusurları ve Et Kalitesi Üzerine Etkileri*, s. 4-5.
[118] Humane Slaugher Association, *Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry*, s. 8-15.

Resim 28: Başarılı bir şoklama için prangaların birbirlerine ve havuza mesafeleri



Kaynak: Humane Slaugher Association, *Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry*, s. 15

Su havuzuna giren hayvanların belirli miktarda elektrik akımına maruz kalmaları gerekmektedir. Hayvanların cüsse ve dayanıklılıkları farklı olduğu için bu akımın belirli bir aralıkta olması ve hayvanların havuzda kalma sürelerinin tayin edilmesi gerekir. Akım ve kalma süresi miktarlarının hayvanı öldürmeyecek şekilde belirlenmesi elzemdir. Bunun için birçok ülke kendi standartlarını belirlemiş olsa da bu standartlar arasında ciddi bir fark yoktur.

Pranglara asılı olarak gelen hayvanlar suya girer ve akım ile bayıltılır. Hayvan bayıltıldıktan yaklaşık on saniye sonra kesim makinasına ulaşır ve kesime girer. Bu noktada kesim makine ile yapıldığı gibi elle kesim de uygulanmaktadır. Hayvan eğer on saniyeden fazla bir sürede makineye girerse kanatları tamamen sarkar. Böyle bir durumda hayvanın kafasını kesen bıçaklar kanatlarına da zarar verebilir. Sürenin on saniyeden az olduğu durumlarda ise hayvanın boynu tam olarak gevşemez ve buna bağlı olarak kesim makinesinden boynu tam olarak kesilmeden çıkmış olur.[119]

Tablo 9: Avrupa Birliği'ne üye ülkelerde havuzda şoklama yönteminde tavuk ve hindi için belirlenmiş elektrik değerleri

Tür	Akım (mA)	Süre (Saniye)
Tavuk	100	4
Hindi	150	4

[119] Mustafa Alişarlı, "Kesim Yöntemleri", *Güncel Meseleler İstişare Toplantısı –IV; Günümüzde Helal Gıda*, s. 283.

Kaynak: Juana Fernandez v.d., "Slaughtering Equipment and Operations", *Handbook of Poultry Science and Technology* (içinde), s. 83.

Tablo 10: TS OIC/SMIIC'in havuzda şoklama yönteminde tavuk ve devekuşu için belirlenmiş elektrik değerleri

Tür	Akım (mA)	Süre (Saniye)
Tavuk	250-300	3-5
Devekuşu	750	10

Kaynak: TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kurallar Teknik İnceleme Uzmanı Eğitimi, s. 25.

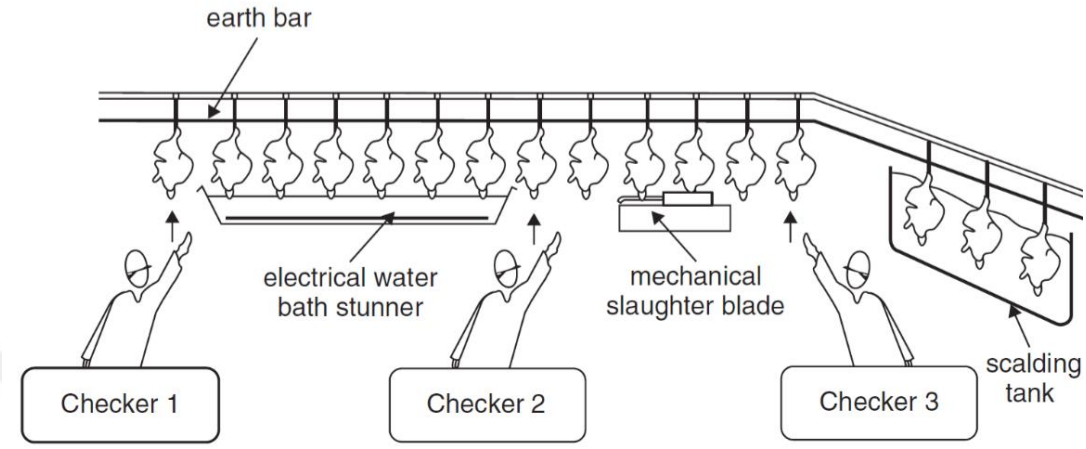
Tablo 11: Malezya'da havuzda şoklama yönteminde tavuk ve devekuşu için belirlenmiş elektrik değerleri

Tür	Akım (mA)	Süre (Saniye)
Tavuk	250-500	3-5
Devekuşu	750	10

Kaynak: Achmat bin Yusuf Sedick-Carr, *Animal Stunning/ Halal Slaughter*, s.19.

Üç farklı bölge tarafından tavukları bayıltmak için belirlenmiş standartlara bakıldığı zaman özellikle tavuk konusunda Avrupa Birliği ülkeleri tarafından belirlenmiş olan standartlarda akım miktarı biraz düşük olsa da ciddi bir fark yoktur. Fıkıhta bu standartların miktarı hayvanı öldürmeyecek seviyede olmalıdır. Herhangi bir şekilde kesimden önce ölen hayvanlar İslam'a göre haramdır. Standartları hazırlayan Müslüman ülkeler bu prensibi dikkate alarak bu miktarları belirlemişlerdir.

Resim 29: Tavukların havuzda şoklanması: Birinci adımda hayvan sağ olarak havuza girmektedir. İkinci adımda hayvan canlıdır. Üçüncü adımda ise hayvan mekanik kesim aletine girdikten sonra ölür.



Kaynak: Yaakob b. Che Man ve Awis Qurni Sazili**, "**Food Production From the Halal Perspective", *Handbook of Poultry Science and Technology* (içinde), s. 203.

Resim 30: Su havuzuna giren tavuklar



Kaynak: Humane Slaugher Association, *Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry*, s. 23.

Elektrikle kanatlı hayvanların şoklanmasında kullanılan bir diğer yöntem, hayvanın kuru elektrotlarla şoklanmasıdır. Bu yöntemde her bir hayvan ayrı ayrı başı aşağı gelecek şekilde bir koninin içine konulur ve her birinin başının iki yanına birer adet elektrot yerleştirilir. Hayvana bu elektrotlar ile elektrik verilerek bilinç kaybına uğratılır ve ardından koniler ile birlikte kesim yerine taşınır.[120] Aynı anda birçok hayvanın şoklandığı büyük ölçekte bir sistem ve her hayvanın tek tek şoklandığı küçük ölçekte olmak üzere iki farklı sistem kullanılmaktadır.

Resim 31: Hayvanların konilere yerleştirilip şoklandığı büyük ölçek sistem: Tek tek prangalara asılan tavuklara elektrotlarla ayrı ayrı elektrik verilmektedir.





Kaynak: E. Lambooij v.d., *Cone restraining and head-only electrical stunning in broilers: Effects on physiological responses and meat quality*, s. 514.

[120] Charlotte Berg ve Mohan Raj, *A Review of Different Methods for Poultry-Animal Welfare Aspects* (Stunning Methods for Poultry), s. 1212.

Resim 32: Küçük ölçekte bir sistem



Kaynak: Charlotte Berg ve Mohan Raj, *A Review of Different Methods for Poultry-Animal Welfare Aspects* (Stunning Methods for Poultry), s. 1212.

Yukarıda zikredilen bu iki sistemden ayrı olarak hayvanın kafasından şoklanma yöntemi el yardımı ile de yapılmaktadır. Kesim için hazırlanan hayvan bir elle boğaz kısmından tutulur ve diğeriyle de elektrot kullanılarak hayvanın başına elektrik verilir. Bu işlemi kişi makine yardımı olmadan bizzat kendisi yapar. Bu noktada önemli olan hayvanı doğru pozisyonda tutmak ve doğru yerden şoklamaktır.[121]

Resim 33: Elektrot kullanılarak elle şoklama yöntemi



[121] Humane Slaughter Association, *Practical Slaughter of Poultry; A guide for the smallholder and small-scale producer*, s. 23-25.

Kaynak: Humane Slaughter Association, *Practical Slaughter of Poultry; A guide for the smallholder and small-scale producer*, s. 25.

e. Gazla Şoklama Yöntemi[122]

Gazla bayıltma yöntemi, hayvanların şoklanmasında kullanılan yöntemler arasında en insancıl olanı kabul edilmektedir. Elektrikle şoklama yöntemindeki hayvan refahına dair ortaya çıkan birtakım problemlerden dolayı gazla şoklama yöntemi elektrikli yönteme bir alternatif olarak kullanılmaya başlanmıştır.[123] Patent olarak 1866 yılında tescillenen gazla şoklama yöntemi günümünüzde daha çok domuz ve kanatlı hayvanlarda kullanılmaktadır. Bu yöntemde hayvan kesim öncesi %60 - %80 oranında karbondioksit bulunan özel odalara alınmaktadır. Bu odada hayvan 20 ila 40 saniye boyunca karbodiokside maruz kalmaktadır. Oksijen olmayan odada gazı teneffüs eden hayvanın solunumu durma noktasına gelmekte ve bilincini kaybetmektedir.[124] Karbondiokside maruz kalan hayvan yaklaşık olarak 60-70 saniye boyunca bilincini kaybetmiş bir şekilde kalmakta ve bu esnada kesilmektedir. Hayvanın yeniden temiz havaya çıkarılmasıyla hayvan1-2 dakika içerisinde ayılmaya başlamakta ve azami 5 dakika içerisinde normal vücut fonksiyonlarını geri kazanmaktadır.[125] Gazla şoklama yönteminde karbondioksitin yanında başka gazlar da kullanılmaktadır. Bu gazların kullanımı farklı türlere göre değişiklik göstermektedir.

Tablo 12: Farklı gazların değişik türlerde kullanımı

Tür	Karbondioksit (in air)	Karbondioksit +oksijen	Argon ve / veya havada nitrojen (nitrogen in air)	Argon ve/ veya nitrojen + karbondioksit
Domuz	Kullanılıyor	Deneme aşamasında	Deneme aşamasında	Deneme aşamasında
Tavuk	Kullanılıyor	Kullanılıyor	Kullanılıyor	Kullanılıyor
Hindi	Kullanılıyor	Kullanılıyor	Kullanılıyor	Kullanılıyor

122 Bu yöntemin adı literatürde *controlled-atmosphere stunning (CAS)* olarak geçmektedir.
123 Bülent Nazlı, "Kesim Öncesi Kasaplık Hayvanlara Uygulanan Bayıltma Yöntemleri", *İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg.*, 22 (1), 1996, s. 182; M. Ylä-Ajos v.d., "Gas composition in controlled atmosphere stunning affects turkey meat quality traits", *British Poultry Science*, 53 (1), 2012, s. 47.
124 Mustafa Alişarlı, "Kesim Yöntemleri", *Güncel Meseleler İstişare Toplantısı –IV; Günümüzde Helal Gıda*, s. 283.
125 Yüksel Çayıroğlu, *Helal Gıda*, s. 392.

Kaynak: Mohan Raj v.d., Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), s. 37.

Gazla şoklama yöntemi kanatlı hayvanlarda 1950'li yıllarda kullanılmaya başlansa da Avrupa'da 1990'larda yaygınlık kazanmıştır. Kanatlı hayvanlarda bu yöntemin kullanılmasındaki temel amaç hayvanın pranglara asılması ve su havuzuna girmesi sebebiyle çektiği acıyı ve et kalitesinde meydana gelebilecek olan kusurları asgari düzeye indirmektir.[126] Bu sistemde karbondioksit yanında birden çok gaz kullanılmaktadır. Kanatlılarda kullanılan sistemde gaz oranları ve maruz kalma süreleri şu şekildedir:

- Hayvanın %40 karbondioksit %30 oksijen ve %30 nitrojen olan kafeste asgari 2 dakika, daha sonra %80 karbondioksit olan kafeste ikinci defa gaza maruz kalması
- Asgari %55 karbondioksit oranı olan kafeste yine asgari 2 dakika gaza maruz kalması.[127]

Bu sistemde kanatlılar sandıkların içinde bir bant ile şoklama tünellerine taşınır. Bu tüneller çalışanların karbondiokside maruz kalmamaları için çeşitli cihazlarla ve havadaki oksijen ve karbondioksit oranını ölçen aletlerle donatılmıştır. Taşınan bantla şoklama tüneline giren kanatlı hayvan burada karbondioksit veya diğer gazlara maruz bırakılır. Gazı soluması neticesinde hayvan bilincini kaybeder. Daha sonra bilincini kaybeden hayvanlar prangalara asılmak üzere tünelden taşınır.[128]

[126] Shai Barbut, *The Science of Poultry and Meat Processing*, s. 232.
[127] A. Shimshony (1) & M.M. Chaudry, "Slaughter of animals for human consumption", *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 2005, 24 (2), s. 704.

[128] Shai Barbut, *The Science of Poultry and Meat Processing*, s. 234-235.

Resim 34: Gaz tünelinde sandık içinde tavuklar



Kaynak: United Poultry Concers, *Poultry Slaughter; The Need For Legislation*, s. 4.

Tablo 13: Günümüzde hayvanlarda kullanılan şoklama yöntemlerinin özeti

Hayvan türü	**Şoklama Yöntemi**	**Şoklama/Öldürme Yöntemi**
Sığır ve dana	Mekanik Elektrik	Elektrik
Koyun	Mekanik Elektrik	Elektrik
Domuz	Mekanik Elektrik Gaz	Elektrik Gaz
Kanatlı	Elektrik	Mekanik Elektrik Gaz
At		Tabanca ile

Kaynak: Mohan Raj v.d., "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), 45, s. 31.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ŞOKLAMA YÖNTEMLERİNİN FIKHİ AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Çalışmanın bu kısmında şoklama yöntemleri ile hayvan kesiminin hayvan refahı ve fıkhi açıdan değerlendirilmesi yapılacaktır. Öncelikli olarak hayvan refahı açısından meseleler ele alınacaktır. Daha sonra her bir yöntemin fıkha taalluk eden yönleri ele incelenecek ve birinci bölümde verilen bilgiler ışığında bir sonuca varmaya çalışılacaktır. Farklı kurum ve kişilerin şoklama yöntemleri ile hayvan kesimine dair verdiği fetvalar ve değerlendirmeler zikredilip tartışılacaktır.

1. Şoklamanın Et Kalitesine Etkisi

Şoklama yöntemlerinin hayvanın et kalitesine etkisi ile ilgili birçok bilimsel araştırma yapılmıştır. Bu yöntemler arasında elektrikle şoklama üzerinde en çok araştırma yapılan yöntemdir. Bu araştırmalardaki amaç iki kesim yönteminin (şoklama-normal kesim) hayvanın et kalitesine etkisini ölçüp hangi yöntemin daha sağlıklı olduğunu tespit etmektir.

Bülent Nazlı'yla beraber bir grup araştırmacı *Dağlıç* ırkı koyunlara uygulanan elektrikle şoklama yönteminin et kalitesine etkisi üzerine bir araştırma yapmıştır. Nazlı ve arkadaşları 12 aylık 10 tanesi şoklanarak 10 tanesi de şoklanmadan kesilen toplam 20 koyunun kesildikten sonraki birinci ve yedinci günde et kalitesini incelemişlerdir. Bu çalışmada hayvanlara 1-3 saniye boyunca 1-1,3 amper oranında elektirik akımı uygulanmıştır. Nazlı ve arkadaşlarının ulaştığı sonuçlar şu şekildedir:

- Bayıltılarak kesilen hayvanların karkasları daha gevrektir. Fakat istatiksel olarak aralarında önemli bir fark bulunmamaktadır.
- Bayıltmanın et rengi üzerinde önemli bir etkisi yoktur.
- Etin olgunlaşma değeri olan pH değeri bayıltarak kesimde daha olumludur.

Nazlı ve arkadaşları yaptıkları araştırmanın sonucuna binaen ülkemizde hayvanların kesim öncesi şoklanması gerektiğine dair bir kanunun çıkarılması gerektiğini ifade etmektedir.[129]

İhsan Bülent Helva elektrikle şoklanan tavukların et kalitesi ve karkas kusurları üzerine bir çalışma yapmıştır. Helva çalışmasının ilk denemesinde 43 günlük yaklaşık 2,5 kg ağırlığında 90 horoz ve 90 tavuk olmak üzere 180 kanatlı kullanmıştır. İkinci denemesinde ise yine aynı sayıda ve yaklaşık aynı kiloda piliçler kullanmıştır. Helva elektrik akımı olarak ise hayvanlara 4 saniye boyunca 120 mA'lik akımın farklı frekansları uygulamıştır.[130] Helva araştımasında şu sonuçlara varmıştır:

- Şoklama hayvanlardaki kanat ve kemik kırıklarını azaltmıştır.
- Hayvan karkasında meydana gelen kırık ve kanamalar genel olarak artmıştır.
- Şoklanan hayvanlardaki kesim sonrası akan kan miktarı daha düşüktür.
- Elektrik akımı hayvanların göğüs eti renginde sadece parlaklık noktasında etkili olmuştur.
- Şoklamanın hayvanların göğüs eti sertliğinde önemli bir etkisi olmamıştır.[131]

Helva araştırmasının sonuç kısmında şöyle bir değerlendirmede bulunmaktadır:

> Etlik piliçlerin bilinçsizleştirilmesinde en yaygın yöntem olarak kullanılmakta olan elektrik akımının su banyolarında uygulanmasında erkek ve dişi piliçlerin farklı vücut direncine sahip olmaları ve çok sayıda pilicin aynı anda uygulamaya maruz bırakılmaları bilinçsizleştirilmeleri üzerinde olumsuz etkiler meydana getirmektedir. Bu olumsuzlukların azaltılması için su banyolarında sabit akımın uygulandığı panolar daha etkili sonuçları ortaya koymaktadır….Karkas kusurlarının meydana gelmesinde frekans değerlerinin etkisi önemsiz bulunmuş, pDC akımın uygulandığı gruplarda karkas kusurları en düşük seviyede gerçekleşmiştir. AC akımın uygulandığı

[129] Bülent Nazlı v.d., "Dağlıç Irkı Koyunlara Uygulanan Elektrikle Bayıltma Yönteminin Et Kalitesi Üzerine Etkileri", *İÜVFD,* 32(2), s. 1-17.
[130] İhsan Bülent Helva, *Kesim Öncesi Etik Piliçlerin Bilinçsizleştirilmesi İçin Kullanılan Farklı frekanslardaki Alternatif ve Doğru Akımın Hayvan Refahı ,Karkas Kusurları ve Et Kalitesi Üzerine Etkileri*, s. 14.
[131] Helva, *Kesim Öncesi Etik Piliçlerin Bilinçsizleştirilmesi*, s. 51-56.

gruplarda kanamalar kontrol grubundan daha kötü sonuçlar ortaya çıkarmıştır. Kemik kırıkları açısından AC akım uygulanan gruplar ile kontrol grubu arasında benzerlikler belirlenmiştir. Elektrik uygulamaları piliçlerin but kısmında spot kanamalara neden olmuştur.[132]

Ülkemizde Tuğba Gezgin şoklamanın kanatlı hayvanların gögüs eti kalitesi üzerine etkisini konu alan bir çalışma yapmıştır. Gezgin çalışmasında 25 adet şokun uygulandığı, 25 adet de şokun uygulanmadığı toplamda 50 adet kanatlı kullanmıştır. Gezgin hayvanları yaklaşık 17 saniye boyunca 30 V 30 mA 220 Hz ile elektro şoka tabi tutmuştur. Kesim ise havuzun hemen çıkışında elle gerçekleştirilmiştir.[133] Gezginin yaptığı araştırma sonucu elde ettiği bulgular şu şekildedir:

- Şoklama uygulanan hayvanların karkas pHları şoklama uygulanmayanlara göre daha yüksektir.[134]

Tablo 14: Şokun uygulandığı ve uygulanmadığı hayvanların çeşitli saatlere göre pH değerleri

Şok	n	pH (0.25 saat)	pH (1. saat)	pH (3. saat)	pH (6. saat)	pH (12. saat)	pH (24. saat)
+	50	6.15b ±0.13	6.35 ±0.14	6.19 ±0.11	6.22b ±0.09	6.06b ±0.08	6.11b ±0.09
-	50	6.52a±0.14	6.52a±0.14	6.20 ±0.12	6.27a ±0.13	6.12a ±0.12	6.17a ±0.12

Kaynak: Gezgin Tuğba, *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri*, s. 35.

Tablodaki pH değerleri incelendiği zaman hayvanın kesildikten sonraki ilk 15 dakikasındaki pH değerleri arasında oldukça önemli bir fark bulunmaktadır. Şoklama uygulanmayan hayvanların pH değeri uygulananlardan önemli ölçüde yüksektir.[135]

[132] Helva, *Kesim Öncesi Etik Piliçlerin Bilinçsizleştirilmesi*, s. 56-57.
[133] Gezgin, *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri*, s. 27.
[134] Gezgin, *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri*, s. 35.
[135] Gezgin, *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri*, s. 36.

- Şoklama uygulanan hayvanların göğüs eti, uygulanmayanlara göre daha serttir.[136]

Gezgin araştırmasında şöyle bir sonuca varmaktadır:

> Araştırmamız sonucunda, elektro şok uygulamasıyla bayıltarak kesim yönteminin kesimden hemen sonraki kan kaybı miktarını ve et kalitesini (gevreklik, iç yapışkanlık, su tutma kapasitesi açısından) etkilediği, elektro şok ile bayıltarak kesim ile broylerlerde kesimin hemen sonrasında daha az kanın uzaklaştığı, daha sert ve sıkı et tekstürüne sahip ancak su tutma kapasitesi daha yüksek dolayısıyla et ürünlerine işlenmesi açısından daha uygun etler elde edildiği görülmüştür.[137]

Yapılan çalışmalardan elde edilen sonuçlardan anlaşıldığı üzere şoklama yöntemi hayvanların etlerinin pH derecesini düşürücü bir etki yapmıştır. Bu da et kalitesi noktasında olumsuz sonuçlar doğurmuştur. Ayrıca etin gevrekliği noktasında şoklama yönteminin olumsuz bir etki yaptığı ortaya çıkmıştır.

2. Fıkhi Açıdan Şoklama Yöntemlerinin Değerlendirilmesi

a. Hayvanın Meyte Olması

Hayvan kesimi konusunda en önemli meselelerden biri hayvanın hayatı ile ilgilidir. Kesilecek olan hayvan kesimden önce canlı olmalıdır. Kesimden önce ölmüş hayvanın zaruret hali dışında etinin yenmesi helal değildir. Bu tür bir hayvan fıkıhta "meyte" kavramı ile adlandırılır. Kurân-ı Kerim'de meytenin haram olduğuna dair birçok ayet vardır. Örneğin Bakara Suresi'nde Allahu Teala şöyle buyurmaktadır:

> Allah, size ancak **leş**, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir.[138]

[136] Gezgin, *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri*, s. 47.
[137] Tuğba Gezgin, *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri*, s. 57.
[138] Bakara 2/173.

Bu ayet-i kerîmede meyte kavramı açık bir şekilde zikredilmiş ve haram olduğu belirtilmiştir. Yine Maide Suresi'nde haram olan yiyecekler sayılırken leş de bazı türleri ile birlikte zikredilmiştir.

> Size şunlar haram kılındı: **ölmüş hayvan**, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar- ölmeden yetişip kestikleriniz müstesna-, bir de fal oklarıyla kısmet aramanız. İşte bütün bunlar fısk (Allah'a itaatten kopmak)tır.[139]

Elmalılı Hamdi Yazır bu ayetin tefsirinde, ayette zikredilen ilk dört maddenin (ölmüş hayvan, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına boğazlanan) esas olduğunu diğerlerinin ise bu dört maddenin kapsamında olduğunu söylemektedir. Yazır, Cahiliyede bazı kimselerin meyteyi harici bir tesir olmaksızın kendi kendine ölen hayvan olarak telakki ettiklerini ve buna binaen ayette zikredilen diğer hayvanları meyte hükmünde kabul etmeyip yediklerini belirtir.[140]

Ayette zikredilen boğularak ölmüş hayvan, "munhanika (منخنقة)" kavramı ile ifade edilir. Hayvanın takıldığı iple, el ile ya da ağaç ve taş arasına sıkıştırılarak boğulması arasında bir fark yoktur. Mutlak surette boğulmuş olması yeterlidir.[141] Birinci bölümde zikredildiği üzere James Carson hayvanın havasız bırakılması sonucu boğularak kesim öncesi öldüğü bir yöntem icat etmiştir. Bu yöntemdeki temel amaç hayvanın boğularak kesim öncesi hareketsiz kalmasını sağlayarak daha rahat bir kesim yapabilmek ve kanın boşa gitmesini önlemektir. Fakat ayet-i kerîmeden anlaşıldığı üzere herhangi bir şekilde kesim öncesi boğulmuş olan hayvanın yenilmesi caiz değildir ve haramdır.[142]

---

[139] Maide, 5/3.
[140] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, III, 1557.
[141] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, III, 1558. Çayıroğlu bu konuda şöyle bir değerlendirmede bulunmaktadır: *"Her ne kadar günümüzdeki bayıltma yöntemlerini ele alırken, fukahanın boğulmuş, süsülmüş, yüksek bir yerden yuvarlanmış… hayvanlarla ilgili görüşlerini bir kıyas olarak kullansak da, aslında arada ciddî bir fark bulunmaktadır. Çünkü fukahanın hükmünü araştırdıkları hayvanlar daha ziyade insan müdahalesi olmadan kendiliğinden veya başka bir hayvan tarafından yaralanmış bulunmakta, bizim hükmünü tespit etmeye çalıştığımız hayvanlar ise insan müdahalesiyle yaralanmakta ve bayıltılmaktadırlar. Fakat her halükârda, bir şekilde yara almış veya şuurunu kaybetmiş bir hayvanın kesimi söz konusu olduğundan, fukahanın konuyla ilgili yaklaşımlarının meselemize ışık tutacağı da bir gerçektir."* Yüksel Çayıroğlu, *Helal Gıda*, s. 390.
[142] Osmânî, *Ahkâmu'z zebâih*, s. 54.

Gazla şoklama yöntemi de "munhanika (منخنقة)" kavramı altında değerlendirilebilir. Gazla şoklama yöntemi daha önce geçtiği üzere hayvana karbondioksit vb. gazlar vererek hayvanın nefessiz kalmasını sağlayan ve bunun sonucunda hayvanın bilincini yitirmesine yol açan bir yöntemdir. Bu yöntemde hayvan nefessiz kalır ve boğulmadan dolayı ölürse fıkhen bu hayvan leş hükmünde olup yenmesi haramdır. Fakat hayvan bilincini kaybedip bayılırsa hayatta olduğu açıktır ve fıkhi açıdan yenmesinde bir sakınca yoktur.

Ayette meyte kapsamında zikredilen bir başka hayvan "mevkûzedir (موقوذة)." Mevkûze yakından veya uzaktan herhangi bir darbe ile vurulup ölmüş hayvana denir.[143] Böyle bir hayvanın eti helal değildir. Pole-axe yöntemi ile öldürülen hayvanın mevkûze kapsamına dahil olduğu açıktır. Birinci bölümde geçtiği üzere pole-axe yönteminde hayvanın alnına kesim öncesi balta/balyoz ile şiddetli bir darbe vurulur. Bu darbeden dolayı ölen hayvanın kesimi daha sonra yapılmaktadır. Mevkûze sınıfına dahil olan bu tür bir hayvanın yenmesi ayet-i kerîmede belirtildiği üzere caiz değildir. Çünkü hayvan aldığı darbe sonucu kesim öncesi hayatını kaybetmekte ve meyte olmaktadır.

Pole-axe yönteminde aldığı darbe sonucu hayvanın ölmeyip ağır yaralanma durumu söz konusu olabilir. Böyle bir durum fıkıh perspektifinden iki açıdan değerlendirilebilir. Öncelikle, fukaha hayvanın şer'i bir kesimle maruz kaldığı acıdan daha fazla bir acıya sebep olacak her türlü fiili mekruh saymışlardır. Böyle bir fiil hayvanın etinin yenmesini her ne kadar haram kılmasa da hayvan refahı açısından mekruh bir fiil kabul edilmiştir. Örneğin hayvanın boynundan bir kılıç darbesi ile kesilmesini fukaha hayvana daha çok eziyet verdiği için mekruh saymış ve böyle bir fiili yapan kişinin kötü bir iş yaptığını söylemiştir.[144]

Hayvanın boynundan bıçak veya hançer sokarak omuriliğini yok edip hayvanı kesim öncesi öldürme yöntemi olan "nape-stab" ayette zikredilen meyte sınıflarından hiçbirine tam olarak girmemektedir. Bu yöntem hayvanın hayati organlarından birine zarar vererek öldürmeye yönelik bir yöntemdir. Bu şekilde kesim öncesi öldürülen hayvan bir yönüyle ayette geçen boynuzlanarak ölmüş hayvana benzer. Başka bir hayvan tarafından boynuzlanarak öldürülen hayvan "natîha (نطيحة)" kavramı ile ifade edilir. Burada benzerlik yönü hem bıçağın hem de hayvanın boynuzunun keskin olması ve ölümcül yaralanmalara

[143] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, III, 1558.
[144] Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* IV, s. 165.

sebep olmasıdır. Bu şekilde kesim öncesi öldürülen hayvan leş hükümünde olacağı için etinin yenmesi caiz değildir.

b. Hayvanın Nakıs-Tam Hayata Sahip Olması

Yukarıda zikri geçen ayet-i kerîmede meyteye dahil olan ölüm şekilleri sayıldıkdan sonra bir istisna getirilmektedir: "*Ancak tezkiye ettikleriniz hariç.* (إلا ما ذكيتم) ". Elmalılı Hamdi Yazır bu ifadeyi şu şekilde açıklamaktadır: "*Yani henüz canları çıkmadan yetişip zebh ile hayatlarına hitam verdikleriniz haram değildir. Binaen aleyh debelenirken, henüz gözünü kırpar veya kuyruğunu oynatır veya bacağını depretirken bile yetişip kesilebilenler helal olur.*"[145]

Yazırın belirttiğine göre bazı müfessirler bu istisna kaydının daha önce geçen haram olan şeylerin hepsine mukabil olarak zikredildiği, yani bu ifadenin bahsi geçenlerin hiçbirinin haramlığını izâle etmediği görüşüne sahip olmuşlardır. Yazıra göre ise bu istisna kaydı meyte ve haram olanların mukabilini ifade için zikredilmiştir.[146] Yani meyte kapsamında zikredilen hayvanlar ölmeden önce onları şer'î yöntemle kestiğiniz zaman bunların haramlığı ortadan kalkar ve helal olur demektir.

Ayet-i kerîmedeki bu istisna kaydı fukahanın hayvanın kesim öncesi sahip olması gereken hayat türlerine dair yapmış olduğu ayırıma işaret etmektedir. Fukaha hayvanın kesim öncesi sahip olması gereken hayat türünün hayvanın helalliği noktasında önemli olduğunu vurgulamış ve birinci bölümde geçtiği üzere ikili bir tasnif yapmıştır. Bu tasnife göre hayvanın sahip olduğu hayat iki çeşittir: *tam hayat* ve *nakıs hayat.* Nakıs hayat hayvanın ölümcül yaralanması, hasta olması vb. durumlarda sahip olduğu hayattır. Ayette zikredilen hayvanlar henüz ölmedi ise sahip oldukları hayat türü nakıs hayattır. Nakıs hayata sahip olan hayvanlar Ebu Hanife'ye göre kesilmeleri durumunda etleri helal olur. Mezhepte takip edilen görüş de Ebu Hanife'nin bu yaklaşımıdır.[147]

Pole-axe, captive bolt (delici olmayan türü) gibi şoklama yöntemlerinde hayvan aldığı darbe sonucu ölmeyip ağır yaralanmış ise bu durumda sahip olduğu hayat türü nakıs hayattır. Hayvanın aldığı darbeden sonra çırpınması, ayaklarını hareket ettirmesi, gözlerini kırpması

[145] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, III, 1559.
[146] Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, III, 1559.
[147] Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fî mesâili zebhi ve saydi't-tayri mine'l-hayevân*, s. 35.

gibi durumlar hala canlı olduğunu, en azından nakıs hayata sahip olduğunu gösteren işaretlerdir. Böyle bir hayata sahip olan hayvanın ölmeden önce kesilmesi durumunda hayvanın etinin helalliği noktasında herhangi bir problem gözükmemektedir. Fakat bu yöntem hayvan refahı açısından incelendiğinde en azından mekruh bir fiildir.

Hayvanı kesim öncesi öldürmeye yönelik olan captive bolt (delici türü) yöntemi ile elektrikle şoklama yönteminde hayvan kesim öncesi hayatını tamamen kaybetmektedir. Aslında bu yöntemlerin kullanılmasındaki temel amaç da budur. Hayvanı kesim öncesinde öldürerek tamamen hareketsiz kılma isteği bu iki yöntemin altında yatan temel sâiktir. Hayvanı öldürmeye yönelik olan şoklama yöntemlerinin caiz olmadığı noktasında herhangi bir şüphe yoktur. Çünkü bu yöntemler hayvanı kesim öncesi öldürerek meyte kapsamına dahil etmektedir.

Kanatlı hayvanları elektrik ve gazla şoklama yönteminde ise hayvan geçici bir bilinç kaybı yaşamaktadır. Şoklama işleminden belirli bir süre sonra hayvanın tekrardan kendine geldiği ifade edilir. Bu şekilde şoklanan bir hayvanın sahip olduğu hayat türü tam hayattır. Hayvan sadece geçici olarak bir bilinç kaybı yaşamaktadır. Bu nokta kanatlı hayvanların elektrikle şoklama yöntemiyle kesiminin caiz olmasında oldukça önemlidir. Eğer elektrik hayvanı öldürmeyip sadece bayıltıyorsa helalliği noktasında bir problem yoktur. Bu yöntemde bazı problemler olduğu ifade edilmektedir ki ilerde bunlar ele alınacaktır.

c. Hayvan Refahı Açısından Şoklama Yöntemleri

Şoklama yöntemlerinin fıkhi açıdan değerlendirilmesinde bir diğer önemli nokta hayvana verilen eziyettir. Fukaha hayvana eziyet konusunda şöyle bir genel ilke belirlemiştir: *"Hayvana kesim işlemi dışında acı veren veya acıyı artıran şeyler mekruhtur, ancak tahrimi (hayvanların etinin haram olmasını) gerektirmez."*[148] Hayvanı ensesinden belli bir yere kadar kesip sonra damarları kesmek, hayvanı kesmeden önce yaralamak, hayvanın kafasını ilk kesmede tamamen koparmak gibi fiiler fukahanın mekruh olan fiillere verdiği örneklerdir. Böyle bir fiili yapan mahzurlu ve kötü bir iş yapmıştır. Her ne kadar bu fiiller mekruh olsa da ortada şer'î bir kesim mevcutsa hayvanın eti helaldir.[149]

[148] Merginani, *el-Hidaye*, IX, 507.
[149] Sindî, *Fâkihetü'l-bustân fi mesâili zebhi ve saydi' t-tayri mine'l-hayevân*, s. 99-100.

Bu genel ilke ışığında şoklama yöntemlerinden pole-axe yönteminin hayvanı öldürmediği durumlardaki hükmünün mekruh olduğu söylenebilir. Sonuçta hayvan kesimden önce nakıs da olsa hayattadır ve boğazından kesilmiştir. Fakat bir hayvanın kafasına balta ile şiddetli bir şekilde vurulması fukahanın hayvan kesimi konusunda mekruh olarak itibar etmiş olduğu fiiller kapsamına dahil olur mu? Bu soru captive bolt yönteminde de geçerlidir. Hayvanın alnına silaha benzer bir cisim vasıtasıyla uzun bir demiri mermi hızında saplamak hayvana ne kadar acı verir? Ya da kanatlılarda hayvanın kafasına elektrik vermek hayvan refahı açısından ne kadar uygun ve insancıldır?

Bu sorular hayvan refahı açısından oldukça önem arz etmektedir. Bazı Avrupa ülkeleri Müslümanların şer'î kesimle hayvan kesimini hayvan refahı açısından mahzurlu bularak yasaklamış ve hayvanların kesim öncesi şoklanması gerektiğine dair yasa çıkarmıştır.[150] Bu yasağın gerekçesi ise hayvanın boğazından kesimi esnasında oldukça acı çekmesi ve bu durumun hayvan refahı ile bağdaşmamasıdır. Hangi yöntemle olursa olsun boğazından kesilen hayvanın kesimden dolayı acı çekmesi kaçınılmaz bir durumdur. Burada önemli olan nokta hayvanın kesim sebebiyle hissetiği acıyı en aza indirmektir.

Şoklamanın hayvanlar üzerinde uygulanıp uygulanmaması konusunda temel olarak iki farklı görüş vardır. Bir grup şoklamanın hayvan refahı açısından daha uygun olduğunu iddia ederken diğer grup ise şoklamanın hayvan refahı açısından mahzurlu olduğu ve uygulanmaması gerektiğini savunmaktadır. Hayvanların kesim öncesi şoklanması gerektiğini savunanların argümanlarının başında şoklama yöntemi ile hayvanın kısa sürede, stressiz ve acı çekmeden ölmesi gelmektedir. Bu grup iddialarını şu şekilde temellendirir: Herhangi bir kanatlı hayvanın boğazı bilinç kaybına uğratılmadan kesildiği vakit öncelikle bu, hayvana ciddi miktarda acı verir. Boğazdan geniş bir şekilde kesilme deri, kaslar, nefes ve yemek borusu gibi hayvanın birçok hayati dokusuna zarar vermektedir. Kesildiği zaman bilinçli olan bir hayvanın beyni ciddi bir şekilde uyarılmakta ve hayvan kan kaybı sebebiyle bilinçsiz bir hale gelene kadar yüksek derecede acıya maruz kalmaktadır.[151]

[150] British Veterinary Association, "Slaughter without stunning and food labelling", *BVA Parliamentary Briefing*, June 2015 s. 1. İngilterede 2015 yılında yapılan bir araştırmaya göre şer'î kesimle kesilen sığırların %75'i, koyun ve keçinin % 63'ü, kanatlıların ise %84'ü şoklanarak kesilmiştir. Emma Downing, *Religious Slaughter of Animals*, s. 13.

[151] Animal Welfare Approved, *Pre-Slaughter Stunning - Why it is important for poultry?*, s. 2-3.

Hayvanların kesim öncesi şoklanması gerektiğini savunanlar şöyle bir argüman dile getirmektedir: Hayvanları şoklamadan boğazdan kesme yönteminde hayvanların direnç göstermeme ve sakin kalması sebebiyle bu metodun insancıl ve hayvana acı vermediğine dair bir inanış vardır. Fakat yapılan bazı araştırmalara göre hayvanın boğazının kesilmesi çektiği acıyı yansıtan bazı temel fiziksel tepkileri etkileyebilir. Örneğin hayvanın kesim esnasında ses çıkarmaması acı çekmediğine delalet etmez. Belki de boğazı kesildiği için hayvan ses çıkarmamakta ve çektiği acıyı yansıtamamaktadır. Özetle hayvanın boğazının kesildikten sonra tepki vermemesi veya daha düşük seviyede tepki vermesi acı çekmediği manasına gelmez.[152]

Şoklama yöntemlerinin hayvan refahı açısından uygun olduğunu savunanlar hayvanın bilinç kaybı süresiyle hayvan refahı arasında önemli bir ilişkinin olduğunu düşünmektedir. Yapılan birçok araştırmaya göre kanatlı hayvanlar eğer şoklanmaz ve boynu kesilirse, kesildikten sonra ortalama olarak 12-15 saniye aralığında bilincini kaybetmektedir. Fakat bir tane tavuğun 26 saniyeye kadar bilinçli kaldığı gözlenmiştir.[153] Yine European Food Safety Authority (EFSA) tarafından yürütülen bir araştırma, boğazı kesildikten sonra hayvanın bilincini kaybetmesi için asgari 25 saniyeye ihtiyaç duyduğunu göstermiştir.[154] Bu ve benzeri diğer araştırmalar göstermektedir ki şoklama sebebiyle bilinç kaybı süresinin hayvanda şoklama sebebiyle oluşacak herhangi bir riskten kaçınmak için en az otuz saniye olması gerekir. Eğer hayvan şoklanmaz ise hayvan on iki ile otuz saniye arasında bilincini kaybetmeyebilir ve bu durum hayvanın boğazının kesilmesiyle birlikte yaşadığı acı ve stres için oldukça uzun bir süredir.[155]

Etkili bir bilinç kaybına uğratma hayvanın beynindeki sinir ileticilerini bozar ve şoklama uygulandığı andan itibaren hayvanın bir saniyeden daha az sürede bilinçsiz ve duyarsız kalacağı bir duruma sebep olur. Böylece hayvanın kesilme ve kanama sırasında

[152] Animal Welfare Approved, *Pre-Slaughter Stunning - Why it is important for poultry?*, s. 3.
[153] Barnett v.d., "Behavioral responses of poultry during kosher slaughter and their implications for the birds' welfare", *Veterinary Record*, 160, s. 45-49.
[154] Donald Broom v.d., "Scientific Opinion on the electrical requirements for waterbath stunning equipment applicable for poultry", *EFSA Journal*, 2012: 10, s. 15.
[155] Animal Welfare Approved, *Pre-Slaughter Stunning - Why it is important for poultry?*, s. 4.

çekeceği acı ve stresi ortadan kaldırır. Bilincini geri kazanma hemen olmadığı zaman hayvan hiçbir acı ve stres hissetmez. Böylece göreceği zarar en aza inmiş olur.[156]

Şoklama yöntemlerinin hayvanlar üzerinde uygulanmasına karşı çıkanlar şöyle bir argüman ileri sürmektedir: Hayvanların şoklama sonucu bilinç kaybına uğrayıp uğramadığı doğrudan ölçülebilen bir şey değildir. Bilinç kaybı ancak vücuttaki diğer fiziksel parametrelerden anlaşılabilir. Beyindeki elektriksel aktiviteyi incelemek üzere kullanılan yöntem olan elektroansefalografid (EEG), epileptiform hasarlarının oluşumunu inceler. Memelilerin aksine kanatlı hayvanlarda şoklama sonucu oluşan epileptik etkilerin epileptiform hasarlarından dolayı olduğunu söylemek güçtür. Bu sebeple kanatlıların şoklama sonucu bilinci kaybettiğini ve buna binaen hayvanın şoktan dolayı acı çekmediği kesin bir şekilde söylenemez.[157]

Yapılan bir araştırmada Amerika'da kesim tesislerinde yaygın olarak kullanılan 44 mA akım seviyesi ile dört saniye elektriğe maruz kalan tavukların sadece %36'sı etkili bir şoklamanın açık EEGs belirtisini vermişlerdir. Bu da demek oluyor ki şoklanan hayvanların yaklaşık dörtte üçü şoklanmadan kesilmektedir. Bir başka sorun ise hayvan asıldıktan sonra boyunun kısa olması veya kendi çabasıyla kafasını kaldırması sonucunda elektrikli havuza girmeyebilir. Elektrik akımına girmeyen hayvanlar ise kesim esnasında bilinçleri açık olacaktır.

Kanatlı hayvanların elektrikle şoklanması hususunda karşımıza bir çok problem çıkmaktadır. Örneğin elektrikli banyo şoklama sistemini kullanmak için kanatlıların ayaklarından asılması gerekir. Bu şekilde asılan bir hayvan bu baş aşağı asılmadan dolayı oldukça strese girmekte ve acı çekmektedir. Ayrıca normal standartlardan daha kalın bacaklara sahip olan hayvanların asılabilmesi için görevliler onlara daha fazla güç uygulamak zorundadır. Bundan dolayı da hayvanın bacak derisinde ve butlarında zedelenmeler meydana gelmektedir. Hayvanın bacağında oluşan nesiseptif göstergeler hayvanın baş aşağı asılmak için prangalara sıkıştırıldığında oldukça acı çektiğini göstermektedir. Bu acı ise hayvanın

[156] Animal Welfare Approved, *Pre-Slaughter Stunning - Why it is important for poultry?*, s. 4.
[157] Sara J. Shields ve A. B. M. Raj, "A Critical Review of Electrical Water-Bath Stun Systems for Poultry Slaughter and Recent Developments in Alternative Technologies", *Journal of Applied Animal Welfare Science*, 13:4,s. 284.

anormal bacak bozuklukları veya ayak kemiğinin kırılmasından dolayı çektiği acıdan daha fazladır.[158]

Elektrikli banyo şoklama sistemleri, özellikle Avrupa'da kullanılanlar istikrarlı ve anlık bir şoklama sağlama noktasında mutlak bir verim sağlamamaktadır. Ayrıca bazı araştırmalar göstermiştir ki bu sistem bütün kanatlılar için etkili değildir.[159] Hayvanların boyutlarındaki farklılık, suyun kirlendiği zaman iletkenliğindeki değişiklikler ve diğer değişkenler elektrik akımının hayvana ne derece iletildiğini ve dolayısıyla hayvanların şoklanma durumlarını etkilemektedir.[160]

d. Şoklama Yöntemiyle Hayvan Kesimine Dair Verilmiş Bazı Fetvalar ve Kararlar

Şoklama yöntemiyle hayvan kesimi Müslümanların uzun süredir üzerinde tartıştığı, araştırmaların yoğunlaştığı bir konudur. *Helal gıda* konseptinin yaygınlaşmasıyla beraber bu tür konulara ilgi artmış ve birçok kişi ve kuruluş bu konuda düşüncelerini yansıtan bir dizi fetva yayınlamıştır. Bu kısımda yayınlanan fetvaların bazıları ele alınacak ve incelenecektir.

İslam dünyasında uluslararası bir kuruluş olan Mecmaü'l-Fıkhi'l-İslâmî 1997 yılında bu konuda bir konferans düzenlemiş ve şu kararları almıştır:

> 5. Şer'î kesimde asıl olan, hayvanı sersemletmeden kesmektir. Çünkü hayvana merhamet gösterilmesi, kesiminin güzelce yapılması ve acısının en aza indirilmesiyle ilgili kural ve tavsiyeleri dikkate alındığında en ideal hayvan kesim yöntemi şer'î kesimdir. Kesimin en güzel surette gerçekleştirilebilmesi için hayvan kesimi ile meşgul olanlardan özellikle büyükbaşların kesiminde bu prensibi en iyi şekilde gerçekleştirecek yeni kesim yöntemleri geliştirmeleri talep edilmektedir.

[158] Sara J. Shields ve A. B. M. Raj, "A Critical Review of Electrical Water-Bath Stun Systems for Poultry Slaughter and Recent Developments in Alternative Technologies", s. 281-284. Bu konuda Avrupa Konseyi (EC)'nin yaptığı düzenleme şöyledir. "Hayvanlar, elektrikli su şoklayıcısı için oldukça küçükse veya onları baş aşağı prangalayarak asmak acıya sebep olacak veya o acıyı artıracaksa asılmaması gerekir." Humane Slaughter Association, *Electrical Waterbath Sttunnig of Polutry*, s. 5.

[159] Sara J. Shields ve A. B. M. Raj, "A Critical Review of Electrical Water-Bath Stun Systems for Poultry Slaughter and Recent Developments in Alternative Technologies", s. 281.

[160] Jan J. H. Duncan, "Animal Welfare Issues in the Poultry: Is there a Lesson to Be Learned?", *Journal of Applied Animal Welfare Science,* 4:3, s. 217.

A. Bu maddede açıklanan şartlara riayet edilmesi kaydı ve kesimden önce ölmemelerini sağlayacak teknik şartların yerine getirilmesi koşuluyla sersemletildikten sonra şer'î olarak kesilen hayvanların yenilmesi de helaldir. Uzmanlar [hayvanın ölmemesini sağlayacak] teknik şartları halihazırda şu şekilde belirtmişlerdir:

a. Elektroşok aletinin kutupları hayvanların ya şakaklarına ya da alın bölgesine [frontal bölge olarak tabir edilen kafatasının ön kısmına] uygulanmalıdır.

b. Uygulanacak voltaj 100 ile 400 volt arasında olmalıdır.

c. Elektrik akımı şiddeti koyun cinsinde 0,75–1 amper, sığır cinsinde ise 2–2,5 amper aralığında olmalıdır.

d. Elektrik akımı 3 ile 6 saniye süresince verilmelidir.

B. Kesilmesi düşünülen hayvanların [kanını akıtmadan ölümüne sebep olan] çivili tabanca, balta veya çekiç kullanılarak ya da İngiliz Metodu ile akciğerine hava pompalanarak sersemletilmesi caiz değildir.

C. Kanatlı hayvanların elektroşok yöntemi ile sersemletilmesi caiz değildir. Çünkü bu yöntemin azımsanmayacak derecede kanatlının kesimden önce ölmesine sebebiyet verdiği tecrübe ile sabit olmuştur.

D. Ölümlerine sebebiyet vermeyecek şekilde karbondioksit ve hava veya oksijen karışımı kullanılarak ya da ucu yuvarlak metalli tabanca ile [alın bölgesine vurulup] sersemletildikten sonra kesilen hayvanlar haram değildir.[161]

Yukarıda alınan kararlara bakıldığı zaman Mecmaü'l-Fıkhi'l-İslâmî şoklama yöntemlerinin hayvanı öldürmediği sürece caiz olduğu görüşündedir. Kurul her bir hayvan için farklı aralıklarda elektrik akım miktarı ve bu akımların uygulanacağı süreler belirlemiştir. Bu akım miktarları ve süreleri ile Humane Slaughter Association (HSA) ve The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) tarafından belirlenen standartlar arasında

[161] Kârârât ve Tavsiyyâtu'l-Mecmai'l Fıkhi'l-İslâmî, Karar Sayısı: 95 (10/3), s. 316-317. Bu karar Yahya Şenol tarafından tercüme edilmiş olup İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi'nde yayınlanmıştır. Tezde bu tercüme aslı ile kontrol edilerek bazı küçük düzeltmelerle kullanılmıştır. Tercüme için bknz: Şenol, "Hayvan Kesimi Konusunda Kara ve Tavsiyeler İslam Fıkıh Akademisi", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sy: 25, 2015, s. 529.

önemli bir fark göze çarpmamaktadır. Buradan da anlaşılıyor ki dünya genelinde şoklama yöntemleri (en azından bayıltmaya yönelik olanlar) için belirlenen standartlar hemen hemen aynıdır ve değişmemektedir.

Kararın C şıkkına bakıldığı zaman kurul elektrik ile kanatlı kesiminin caiz olmadığı görüşüne sahiptir. Sebep olarak ise bu yöntemin kesimden önce fazla miktarda hayvanın ölümüne yol açmasını göstermiştir. Fakat bu kararın alındığı yıl 1997'dir. Günümüze kadar yaklaşık 20 yıl geçmiş ve teknoloji oldukça gelişmiştir. Bu alandaki yenilikler ile elektrikle kanatlı kesim yöntemi oldukça gelişmiş ve kesim öncesi hayvan ölümü asgari düzeye indirilmiştir. Ayrıca kesim öncesi ölen hayvanlar tüyleri yolunduktan sonraki işlemler esnasında tespit edilebilmekte ve diğerlerinden ayrılmaktadır.[162]

TürkiyeDiyanet Vakfı'nın yayınladığı ilmihalde ilgili kısmın yazarı olan Ali Bardakoğlu konu ile ilgili şölye bir değerlendirmede bulunmaktadır:

> Günümüzde dünyanın çeşitli yerlerinde kullanılan elektrik şoku, tabanca,karbondioksit gazı verme, başına çekiç veya tokmakla vurma, omuriliğine şiş sokma gibi tekniklerle öldürülen -henüz canlı iken boğazlanmadan- hayvanlar, öldüren müslüman ise Mâide sûresinin 3. âyetinde yenmelerinin haram olduğu bildirilen gruba girer. Çünkü hayvanın kesim işlemi esnasında canlı olması, ölümünün de bu kesim işlemi sonucu meydana gelmesi gerekir. Ancak bu tür bir uygulama hayvanın ölümüne yol açmayacak, sadece onun sakinleşmesini veya bayılmasını temin edecek noktada bırakılır ve daha sonra hayvan canlı iken usulüne uygun kesilirse eti yenir. Bununla birlikte yapılan işlemin hayvanın sinir sistemini tahrip edip hareket kabiliyetini iyice azaltıp damarlarındaki kanın akmasını engellememesine de dikkat etmek gerekir.[163]

Din İşleri Yüksek Kurulu'nun 2010 yılında kesim yöntemleriyle ilgili aldığı karar şu şekildedir:

> Kesim işleminde geleneksel uygulama, hayvanın yere yatırılıp, ayaklarından bağlanarak boğazının keskin bir bıçakla kesilmesi şeklindedir. Fakat kesim

[162] Buradaki değerlendirmeler elektrikle şoklama yöntemini uygulayan bir kesimhaneyi ziyaretimiz esnasında edindiğimiz bilgi ve gözlemlere dayanmaktadır.
[163] Ali Bardakoğlu, *İlmihal*, II, s. 50.

> işlemini kolaylaştırmak, göstereceği fizikî direnci ve duyacağı acıyı azaltmak amacı ile hayvanı askıya alma, bayıltma, uyuşturma ve şoklama gibi bir işlemden sonra henüz ölmeden kesmekte dinen bir sakınca yoktur. Ancak belirtilen bu uygulamaların etkisi ile kesilmeden ölmüş olan hayvanın eti yenmez.[164]

Türkiye'de Diyanet İşleri Başkanlığı hayvanların şoklanma yöntemi ile kesimini caiz görmektedir. Fakat dikkat edilmesi gereken nokta bu yöntemlerin hayvanı kesim öncesinde öldürmemesidir.

Hindistan Fıkıh Akademisi konuya dair yayınladığı kararda kesim öncesi şoklamanın hayvanın çektiği acıyı hafiflettiği varsayımına katılmadığını ve şoklama yapılmadan kesimin daha iyi bir yol olduğunu belirtmektedir. Fakat bu yöntemlerin uygulanması durumunda hayvanı geçici olarak bayıltması, öldürmemesi ve bu işlemin sadece hayvanı bilinç kaybına uğratmak için yapılması şartıyla Akademi şoklama yöntemiyle hayvan kesiminin caiz olduğunu kabul etmiştir.[165]

İslam dünyasının önde gelen ilim adamlarından Muhammed Takî Osmânî kanatlıların kesimi ile alakalı olarak birçok ülkede kesimhaneleri ziyaret ve kesim işlemini bizzat müşahede ettiğini belirttikten sonra şu şekilde bir değerlendirmede bulunmuştur: "*Eğer suda elektrik varsa bu çoğu zaman hayvanın ölümüne sebep olmayıp onu bilinç kaybına uğratmaktadır. Bu işlemden dolayı genellikle hayvandan çıkan kan şoklama olmadan çıkan kan miktarı kadar değildir. Fakat böyle bir şeyin olması hayvanı leş kılmaz. Fakat şoklama işlemi hayvanın ölümüne sebep olduysa yenmesi helal değildir.*"[166]

Helal gıda alanında doktorasını yapan Yüksel Çayıroğlu çalışmasının ilgili kısmında Müslümanların bu yöntemlerden mümkün olduğu müddetçe kaçınmaları gerektiğini ve bayıltma olmadan hayvanların kesilmesini tavsiye etmektedir. Fakat bayıltmanın kaçınılmaz olduğu durumlarda ise fıkhi açıdan daha sağlıklı olan hayvanı öldürmeyen şoklama yöntemleri tercih edilmelidir. Bu da mümkün değilse Ebu Hanife'nin görüşü çerçevesinde hayvanın ölümünün kesim dolayısıyla gerçekleşmesini sağlamak amacıyla hayvanda asgari nakıs hayat bırakan şoklama yöntemlerinin kullanılması gerekmektedir.[167]

---

[164] Ahmet Yaman, "Hayvan Kesiminin Fıkhî Boyutu", *Diyanet Aylık Dergisi*, Kasım 2011, sy: 251, s. 39.
[165] Islamic Fiqh Academy (India), *Juristic Decisions on Some Contemporary Issues*, s. 108.
[166] Osmânî, *Ahkâmu'z-zebâih*, s. 44.
[167] Yüksel Çayıroğlu, *Helal Gıda*, s. 404.

Kanatlı hayvanların şoklama yöntemleriyle bayıltılması konusunda bir karar alan Türkiye Din İşleri Yüksek Kurulu bu konuda şöyle bir kanaate sahiptir:

> Tavuk, kaz, hindi ve ördek gibi kanatlıların baş aşağı hâlde hareketli taşıyıcıya asılarak, kafaları öldürmeyecek derecede düşük elektrik akımı verilmiş su banyosundan geçirildikten sonra seri mekanik yöntemle kesilmesinde dinen bir sakınca yoktur. Seri mekanik yöntemle yapılan kesimlerde, her hayvanın kesimi sırasında tek tek besmele çekmeye gerek olmayıp, kesimle görevli kimsenin sistemi harekete geçirirken Allah'ın adını anması (besmele çekmesi) yeterlidir. Ancak seri kesime ara verilip sistemin yeniden çalıştırılması hâlinde tekrar besmele çekilmelidir. Kesilen kanatlının tüylerinin temizlenmesi sürecinde boğazdaki kanın ve iç organlardaki pisliğin ete karışması engellenmelidir.[168]

Yukarıdaki fetvalardan anlaşıldığı üzere İslam dünyasında genel olarak şoklama yöntemlerinin hayvanı öldürmediği sürece caiz olduğu noktasında ortak bir düşünce vardır. Fakat genel kabulün bu yöntemlere başvurmadan hayvan kesme yönünde olduğunu söylemek mümkündür.

[168] Ahmet Yaman, "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhî Hükümleri", *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı: Günümüzde Helâl Gıda,* s. 389

SONUÇ

Allah Teâla hayvanları insanlar için yaratmış ve belirli kaideler dahilinde onlardan faydalanmaya izin vermiştir. Hayvanların etinden faydalanma ise -zaruret durumu hariç- hayvanın kanının boğazından akıtılması, yani kesimi ile gerçekleşmektedir. Fıkıh alimleri hayvan kesimi konusunu fıkıh kitaplarında geniş bir şekilde ele almış ve bu konuda bazı temel kaideler tespit etmiştir. Bu kaidelerin en önemlileri hayvanın kesim öncesi hayatta olması ve kesen kişinin Müslüman ya da Ehl-i kitap olmasıdır. Kesim öncesinde hayatta olmayan hayvan meyte olarak adlandırılır ve eti zaruret dışında mutlak olarak haram kabul edilir. Ehl-i kitap olmayan bir kimsenin kestiği ise Müslüman için helal değildir.

Hayvan kesimi noktasında son yüzyılda teknoloji ile birlikte büyük gelişmeler yaşanmış ve yeni yöntemler icat edilmiştir. Bu yöntemler temel olarak iki kısımdır: Öldürmeye yönelik olanlar ve bayıltmaya yönelik olanlar. İngiliz doktor James Carson hayvandaki kan kaybını en aza indirmek amacıyla kesim öncesi hayvanı nefessiz bırakarak öldüren yeni bir yöntem tasarlamıştır. Bir başka yöntem ise uzun süredir kullanılan ve hayvanın alnına kesim öncesi balta vb. bir aletle şiddetli bir darbe vurarak öldürmeye dönük olan pole-axe yöntemidir. Bir üçüncü yöntem ise hayvanın omuriliğini yok ederek kesim öncesi öldüren nape-stab yöntemidir. Hayvanı kesim öncesi öldürmeye yönelik olan bu yöntemlerin fıkhi açıdan caiz olmadığı noktasında herhangi bir şüphe yoktur.

Bayıltmaya yönelik olan yöntemler ise temel olarak üç çeşittir. Captive bolt yöntemi çoğunlukla büyükbaş ve domuzlarda kullanılan ve hayvanın alnına mermi veya havan ile şiddetli bir darbe vurarak hayvanı kesim öncesi bayıltan bir yöntemdir. Bu yöntem ülkemizde uygulanmamakla birlikte Avrupa ve Amerika'da oldukça yaygındır. İkinci yöntem ise ülkemizde kanatlıların kesiminde kullanılan elektrikle şoklama yöntemidir. Bu yöntemde temel amaç hayvanın bedenine belirli miktar ve sürede elektrik akımı vererek hayvanı kesim öncesi bayıltmaktır. Bir diğer yöntem çeşitli gazların kullanılarak hayvanların bilinç kaybına uğratılmasıdır. Bu yöntemler temelde hayvanları kesim öncesi bayıltmaya yönelik olduğu için hayvanları öldürmediği sürece caizdir. Fakat fıkıh bilginleri kesim işlemi dışında hayvana eziyet veren fiilleri mekruh saymış ve bu fiilleri yapan kişinin kötü bir iş yaptığını belirtmiştir. Dolayısıyla şoklama sonucu hayvanın çektiği acının kesimden daha az olduğuna dair elimizde kesin bilgiler bulunmadığı için şoklama yöntemiyle kesilen hayvanın iki defa acı çektiği göz önünde bulundurulabilir. Bu durumda hayvanın acısının artması,

şoklamanın fıkhen tercih edilecek bir yöntem olmasını şüpheli hale getirir. Ayrıca özellikle büyükbaş hayvanlarda hayvanın tam olarak ölüp ölmediğini tespit etme zorluğu şoklama yöntemlerini hakkındaki şüpheyi daha da artırmaktadır.

Ülkemizde kullanılan şoklama yöntemleriyle ilgili oldukça az çalışma vardır. Şoklama yöntemlerinin etkili bir şekilde kullanılıp kullanılmadığı, hayvan refahı açısından uygunluğu ve insan sağlığına etkisi ve bu şekilde bir kesimin kamuoyuna yansıması araştırma yapılması gereken alanlardır. Konunun sadece fıkhi boyutuyla değil diğer bütün yönleriyle incelenmesi gerekmektedir. Konunun bütün yönleriyle incelenmesi bize şoklama yöntemleri hakkında daha sağlıklı bir fikir edinmemize yardımcı olacaktır.

KAYNAKÇA

Abdurrezzak: *Musannef*, Kahire: Dâru't-Te'sîl, 2015, I-IX.

Achmat bin Yusuf Sedick-Carr: *Animal Stunning/ Halal Slaughter*, Cape Town: 2014.

Aldrete, Gregory S.: *Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice*, c: 104, 2014, 28-50.

Alişarlı, Mustafa: "Kesim Yöntemleri", *Güncel Meseleler İstişare Toplantısı–IV; Günümüzde Helal Gıda,* Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2013.

Animal Welfare Approved: *Pre-Salughter Stunning - Why it is important for poultry*, t.y.

Atkinson, Sophie: *Assessment of Cattle and Pig Welfare at Stunning in Commercial Abattoirs*, Uppsala: SLU/Service/Repro, 2016.

Barbut, Shai: *Poultry Product Processing: An Industry Guide*, CRC Press, 2011.

Bardakoğlu, Ali: *İlmihal,* Ankara: Diyanet Vakfı Yayınları, 2015, I-II.

Barnett v.d.: "Behavioral responses of poultry during kosher slaughter and their implications for the birds' welfare", *Veterinary Record*, Ocak 2007, 160(2), 45-49.

Bedir, Murteza: *Kurban Kitabı,* İstanbul: Ensar Neşriyat, 2007.

Berg, Charlotte ve Raj, Mohan: "A Review of Different Methods for Poultry-Animal Welfare Aspects (Stunning Methods for Poultry)", *Animals (Basel)*, 30;5(4), Kasım 2015, 1207-1219.

British Veterinary Association: "Slaughter without stunning and food labelling", *BVA Parliamentary Briefing,* Haziran 2015.

Broom, Donald, v.d.: "Scientific Opinion on the electrical requirements for waterbath stunning equipment applicable for poultry", *EFSA Journal*, 2012:10(6): 2757, 1-80.

Burhâneddin İbn Maze el-Buhari: *el-Muhîtu'l-Burhânî,* Karataş*:* İdâretü'l-Kurân, 2004, I-XXV.

Burt, Jonathan: "The Illumination of the Animal Kingdom: The Role of Light and Electricity in Animal Representation", *Society & Animals,* 9:3 (2001), 203-228.

Carson, James: *A New Method of Slaughtering Animals,* Londra: George Smith and Co. Printers, 1838.

Celâleddin el-Kurlâni: *el-Kifaye fî şerhi'l hidaye,* 1843.

Cessas: *Şerhu Muhtasari't-Tahâvî* (3. Baskı), Beyrut: Dâru'l-Beşâiri'l-İslâmiyye, 2013, I-VIII.

Ahkâmu'l-Kurân, Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2010, I-III.

Commission Decision of 2 June 2000: *Offical Journal of the Europan Comminities*, 2000.

Çayıroğlu, Yüksel: *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda*, İzmir: Işık Yayınları, 2014.

Çetiner, Bedrettin: "Kurân-ı Kerim'de Ehl-i Kitap", *Tartışmalı İlmi Toplantı*, İstanbul: Ensar Neşriyat, 2007.

Downing, Emma: *Religious Slaughter of Animals*, 2015.

Duncan, Jan J. H.: "Animal Welfare Issues in the Poultry: Is there a Lesson to Be Learned?", *Journal of Applied Animal Welfare Science,* 4:3, 2001, 207-221.

Ebu Davud: *es-Sünen*, Kahire: Dâru't-Te'sîl, 2015, I-VIII.

eş-Şeybani, Muhammed b. Hasan: *el-Asl*, Beyrut: Dâru İbn Hazm, 2012, I-XIII.

el-Câmiu's-sağir, Beyrut: Dâru'l Kütübi'l-İlmiyye, 2006.

Europan Commission Directorate General for Health and Consumers: *Study on various methods of stunning for poultry*; *Final report*, Food Chain Evaluation Consortium, 2012.

Fernandez, Juana, v.d.: "Slaughtering Equipment and Operations", *Handbook of Poultry Science and Technology*, 2010.

Gezgin, Ali Galip: "Kurân'da "Nahr" Kelimesi ve Türkiye'de Kurban İbadetini Algılanışı", *Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2005/2, sy: 15, 1-41.

Gezgin, Tuğba: *Elektro Şok Uygulamasının Broyler Göğüs Eti Kalitesi (Pectoralis major) Üzerine Etkileri* (yayımlanmamış doktora tezi), Selçuk Üniversitesi, 2013.

Grandin, Temple: *Mechanical, Electrical and Anesthetic Stunning Method for Livestock,* International Journal for the Study of Animal Problems, 1(4), 242-263.

Hasırîzâde Elif Efendi: *en-Nûru'l-Furkân fî şerhi Lügati'l-Kurân,* İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2015.

Helva, İhsan Bülent: *Kesim Öncesi Etlik Piliçlerin Bilinçsizleştirilmesi için Kullanulan Farklı Frekanslardaki Alternatif ve Doğru Akımın Hayvan Refahı, Karkas Kusurları ve Et Kalitesi Üzerine Etkileri* (yayımlanmamış doktora tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, 2014.

Heyet: *Fetâvâ-yı Hindiyye*, Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2009, I-VI.

Humane Slaugher Association: *Captive-Bolt Stunning of Livestock,* Wheathampstead; Herts, 2013.

Electrical Stunnning of Red Meat Animals, Wheathampstead; Herts, 2013.

Guidance Note 7: Electrical Waterbath Stunning of Poultry, İngiltere, 2015.

Practical Slaughter of Poultry; A guide for the smallholder and small-scale producer, Wheathampstead; Herts, 2013.

Islamic Fiqh Academy (India): *Juristic Decisions on Some Contemporary Issues*, New Delhi, 2011.

Kâdîhan: *Fetâvâ,* Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2009, I-III.

Kadîzade Efendi: *Netâicü'l-efkâr fi keşfi'r-rumûz ve'l-esrâr,* Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye,2003, I-X.

Karârât ve Tavsiyyâtu'l-Mecmei'l Fıkhi'l-İslâmî: Şârika: el-Emânetü'l-Âmme li'l-Evkâf, 2011.

Karchzewski, Jerry: *Stunning Evolution, M*eat&Poultry, Temmuz 2011, 66-71.

Kâsânî: *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi'ş-şerâi',* Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, Beyrut, 2010, I-VI.

Keskin, Berkay ve Demirbaş, Nevin: Türkiye'de kanatlı Et Sektöründe Ortaya Çıkan Gelişmelere: Sorunlar ve Öneriler", *UÜZFD*, 2012, c: 26, sy: 1, 117-130.

Kesselman, H., v.d.: *A Guide to Shechita*, Shechita UK, 2009.

Koca, Said: *Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 17. Olağan Genel Kurul Toplantısı,* Ankara: 2015.

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, 2015.

Lambooij, E., v.d.: "Cone restraining and head-only electrical stunning in broilers: Effects on physiological responses and meat quality", *Poultry Science,* 93, 2014, 512-518.

Leary, Steven, v.d.: *AVMA Guidelines for the Humane Slaughter of Animals: 2016 Edition*, Schaumburg: 2016.

Lord Cohen of Birkenhead: *James Carson, M.D., F.R.S., of Liverpool,* Journal of Medical History, 1963, c: 7, sy: 1, 1-12.

MacLachlan, Lan: "Coup de Grace: Humane Cattle Slaughter in Nineteenth Century Britain", *Food and History*, 3(2), 2006, 145-171.

Macnaghten, Lettice: *Pistol v. Poleaxe: A Handbook on Humane Slaughter*, Londra: Chapman &Hall Ltd, 1932.

Malik b. Enes: *el-Muvatta*, Beyrut: Dâru İhyâi Ulûmi'l-Arabiyye, 2015.

Merginani: *el-Hidâye,* Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003, I-X.

Mevsılî: *el-İhtiyâr li ta'lîli'l-Muhtâr*, Beyrut: Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyye, 2010.

Mufti Ikram ul Haq: *The Fiqh of Mechanial Slaughter; A research for AMJA's 9th Annual Imams Conference*, Los Angeles, 2012.

M. Ylä-Ajos v.d.: "Gas composition in controlled atmosphere stunning affects turkey meat quality traits", *British Poultry Science*, 53 (1), 2012, 47-56.

Nakyinsige, K. v.d.: "Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives", *Meat Science*, 2013, c: 95, sy: 2, 352-361.

Nazlı, Bülent: "Kesim Öncesi Kasaplık Hayvanlara Uygulanan Bayıltma Yöntemleri", *İÜVFD*., 22 (1), 1996, 176-186.
Dağlıç Irkı Koyunlara Uygulanan Elektrikle Bayıltma Yönteminin Et Kalitesi Üzerine Etkileri", *İÜVFD,* 32(2), 2006, 1-10.

Okur, Kaşif Hamdi: "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler", *Usûl İslam Araştırmaları Dergis*i, sy: 11, 7-40.

Osmânî: *Ahkâmu'z zebâih*, Karataş: Mektebetü Câmiati Dari'l-Ulûm, 2014.

Öğüt, Salim: "Harem", *DİA,* İstanbul: 1997, XVI, 127-132.

"Hil", *DİA*, İstanbul: 1998, XVII, 526-527.

Raj, Mohan v.d.: "Welfare aspects of the main systems of stunning and killing methods", *The EFSA Journal* (2004), 45, 1-270.

Rüpge, Jörk, v.d.: *A Companion to Roman Religion,* Blackwell Publishing, 2007.

Serahsi: *el-Mebsut*, Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1996.

Shields, Sara J. ve A. B. M. Raj: "A Critical Review of Electrical Water-Bath Stun Systems for Poultry Slaughter and Recent Developments in Alternative Technologies", *Journal of Applied Animal Welfare Science,* 13:4, 281-299.

Shimshony, A.i ve Chaudry, M.M.: "Slaughter of animals for human consumption", *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz*., 24 (2), 2005, 693-710.

Sindî: *Fâkihetü'l-Bustân fi Mesâili zebhi ve Saydi't-Tayri mine'l-Hayevân*, Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2012.

Şelebi: *Haşiye a'lâ Tebyîni'l-Hakâik*, Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2010, I-VII.

Şenol, Yahya: *Kurân ve Sünnet Işığında Helal Gıda* (2. Baskı), İstanbul: Süleymaniye Vakfı Yayınları, 2014.

"Hayvan Kesimi Konusunda Kara ve Tavsiyeler İslam Fıkıh Akademisi", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sy: 25, Haziran 2015, 527-531.

Tehânevî, Zafer Ahmet: *İ'lâü's-Sünen*, Karataş: İdâretü'l-Kurân, 2009, I-XXII.

United Poultry Concers: *Poultry Slaughter; The Need For Legislation*, Virginia, t.y.

Yaakob b. Che Man ve Awis Qurni Sazili: "Food Production From the Halal Perspective", *Handbook of Poultry Science and Technology*, c: 1, 2010, 183-2015.

Yaman, Ahmet: "Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhî Hükümleri", *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı: Günümüzde Helâl Gıda.*

"Hayvan Kesiminin Fıkhî Boyutu", *Diyanet Aylık Dergisi*, Kasım 2011, sy: 251.

Yazır, Elmalılı Hamdi: *Hak Dini Kurân Dili*, İstanbul: Eser Neşriyat, 1978.

Zeylaî, Ebû Muhammed Cemâlüddîn Abdullāh b. Yûsuf b. Muhammed: *Nasbu'r-Râye fi Tahrîci Ehâdisi'l-Hidaye*, Müessesetü'r-Reyyân, I-V.

Zeylaî, Ebû Muhammed Fahruddîn Osmân b. Alî b. Mihcen b. Yûnus es-Sûfî el-Bâriî: *Tebyînü'l-Hakâik* (2. Baskı), Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2010, I-VII.

Zivotofsky, Ari Z. ve Strous, Rael D.: "A perpective on the electrical stunning of animals: Are there lessons to be learned from human electro- convulsive thereapy (ECT)?", *Meat Science,* 90, 2012, 956-961.

Zuhayli, Vehbe: *el-Fıkhu'l-İslâmi ve Edilletühü*, Dımeşk: Dâru'l-Fikr, 1984, I-VIII.

İnternet Siteleri

https://leesbirdblog.files.wordpress.com/2009/03/camel-camelsideheadneck.jpg

https://salehsalmanblog.wordpress.com/2016/01/01/principles-of-physiology/

http://www.gidahareketi.org/Ehl-i-Kitap-Kaldi-Mi--63-yazisi.aspx

http://www.haber7.com/guncel/haber/526117-diyanet-ithal-et-yemek-dinen-caiz-mi

http://www.hayrettinkaraman.net/sc/00221.htm

http://www.wikiwand.com/sv/Shechita

https://en.wikipedia.org/wiki/Stunning#/media/File:Medieval_pig_slaughter.jpg

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1852607/figure/f1-cvj48pg529/