



T.C.

HARRAN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

EĞİTİM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI

EĞİTİM YÖNETİMİ BİLİM DALI

(YÜKSEK LİSANS TEZİ)

**OKUL YÖNETİCİLERİNİN HELAL SERTİFİKASYON VE SAĞLIKLI
BESLENMEYE İLİŞKİN ALGILARININ ÇEŞİTLİ DEĞİŞKENLERE GÖRE
İNCELENMESİ**

Adem AKKUŞ

ŞANLIURFA-2021



T.C.

HARRAN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

EĞİTİM BİLİMLERİ ANA BİLİM DALI

EĞİTİM YÖNETİMİ BİLİM DALI

(YÜKSEK LİSANS TEZİ)

**OKUL YÖNETİCİLERİNİN HELAL SERTİFİKASYON VE SAĞLIKLI
BESLENMEYE İLİŞKİN ALGILARININ ÇEŞİTLİ DEĞİŞKENLERE GÖRE
İNCELENMESİ**

Adem AKKUŞ

Danışman

Doç. Dr. Ahmet GÖÇEN

ŞANLIURFA-2021



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS
TEZ ONAY SAYFASI

Doç. Dr. Ahmet GÖÇEN danışmanlığında, Adem AKKUŞ'un hazırladığı "Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi" konulu bu çalışma 26 /11 /2021 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

☒ Oybirliğiyle / ☐ Oy çokluğu ile

İmza

Danışman	: Doç. Dr. Ahmet GÖÇEN	
Üye	: Doç. Dr. Ahmet KAYA	
Üye	: Doç. Dr. Mustafa ÖZMUSUL	

Bu tezin Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalında yapıldığını ve enstitümüz kurallarına göre düzenlendiğini onaylarım.

23-03-2022

Prof. Dr. Şevket ÖKTEN
Enstitü Müdürü

Bu çalışma: Tarafından Desteklenmiştir.

Proje No:

Not: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
TEZLİ YÜKSEK LİSANS

ORJİNALLİK RAPORU ve BEYAN FORMU

Doküman No : HRÜ-KYS-FRM-015
Yayın Tarihi : .../.../20...
Revizyon No :
Revizyon Tarihi :
Sayfa No : 3 / 143



ÖĞRENCİNİN	
Öğrenci No	185215006
Adı / Soyadı	Adem AKKUŞ
Anabilim Dalı/Programı	Eğitim Bilimleri / Eğitim Yönetimi / Tezli Yüksek Lisans
Tez Konusu	Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Yukarıda başlığı belirtilen Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi adlı çalışmamın a) Kapak sayfası b) Giriş c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 122 sayfalık kısmına ilişkin 26/11/2021 tarihinde şahsım/ danışmanım tarafından **Turnitin** adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre benzerlik oranı %12'dir. Ayrıca tez çalışması hiçbir blok kopyalama içermemektedir.

Uygulanan filtrelemeler:

- 1- Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç
- 2- Kaynakça hariç
- 3- Alıntılar hariç/dâhil
- 4- 5 kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Yükseköğretim Kurulu Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesini ve Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tez çalışması Orijinallik Raporu alınması ve kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. Etik ihlal tespiti halinde Enstitü yönetim kurulunca diplomamın iptal edilmesini kabul ediyorum.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

26/11/2021
Adem AKKUŞ

Yukarıda yer alan raporun ve beyanın doğruluğunu onaylarım. 26/11/2021

Doç. Dr. Ahmet GÖÇEN

ÖZET

OKUL YÖNETİCİLERİNİN HELAL SERTİFİKASYON VE SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN ALGILARININ ÇEŞİTLİ DEĞİŞKENLERE GÖRE İNCELENMESİ

AKKUŞ, Adem

Yüksek Lisans Tezi

Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Ahmet GÖÇEN

Ocak, 2022, 119 Sayfa

Bu araştırma, Şanlıurfa merkez ve ilçelerini kapsayan ve kamuya bağlı ilkokul, ortaokul ve lise kurumlarında görev yapan okul yöneticilerinin helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenmeye ilişkin algılarını çeşitli değişkenlere göre analiz etmek amacıyla yapılmıştır. Araştırma, tarama modelinde desenlemiştir. Araştırmanın verileri, 2020-2021 eğitim-öğretim yılında Şanlıurfa ilinde bulunan ilkokul, ortaokul ve lise kademelerinde görev yapan 301 okul yöneticisinden elde edilmiştir. Araştırma verileri, helal sertifikasyon ve sağlık beslenme algı anketi ile toplanmıştır. Verilerin analizinde yüzde, frekans ve ki-kare testi kullanmıştır.

Araştırmada katılımcı okul yöneticilerinin, helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenmeye yönelik algıları konusunda, okul kantinlerinde helal sertifikalı ürünlerin olmasını önemli bulmalarının yanında helal sertifikalı ürünleri sağlıklı, kaliteli ve hijyenik olarak algıladıkları belirlenmiştir. Ayrıca okul yöneticileri, okul kantinlerinde satılan bazı gıdaların sağlıksız olduğu ve ileriki zamanlarda nesillerde farklı hastalıklara sebep olacağı görüşündedirler. Katılımcılar kantin ürünlerin seçiminde helal sertifikasının sağlık, hijyen ve kalitenin işareti olduğunu ve ekstra bir güven sağladığını belirtmişlerdir. Katılımcılar okul kantinlerinde helal sertifikalı ürünlerin öncelikli olarak satışının yapılmasının öğrencilerin hem sağlık hem de ruhsal gelişimi açısından yararlı olacağı görüşündedirler. Okul yöneticileri, okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin içeriği noktasında yeteri kadar denetlenmediği ve kantini işleten kişilerin helal ve sağlıklı beslenme noktasında yeterli bilgiye sahip olmadığı değerlendirmesinde bulunmuşlardır.

Okul yöneticileri, helal sertifikalı gıdaları marka değeri olan gıdalar olarak görmekte ve bu sertifikayı alan firmaların bir nevi marka tescili yapılmış görüşündedirler. Katılımcılar helal sertifikası almış gıda markalarının önemli bir öge olarak öne çıktığını ve işletmeye değer kattığını belirtmişlerdir. Ayrıca okul yöneticileri helal sertifikalı gıdaları tüketmenin kendilerini daha çok memnun edeceğini ve okul kantinlerinde bunun pazarlanmasının daha kolay olacağı yönünde görüş bildirmişlerdir. Türkiye’de Milli Eğitim Bakanlığının okul kantinlerinde helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenme uygulamasını birlikte yürürlüğe sokması halinde okul yöneticilerinin bu uygulamayı destekleyerek bu uygulamaya olumlu bakacakları değerlendirilmiştir.

Avrupa’da birçok ülkede okul kantinlerinde öğrencilerin sağlıklı ve dengeli beslenmesine yardımcı olacak gıda tercihi yapması için farklı teşvikler uygulanmaktadır. Türkiye’de benzer şekilde helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenmeye yönelik okul kantinlerinde farklı teşviklerin uygulanması, ileriki nesillerin daha sağlıklı bir hayat sürmeleri açısından önemli olduğu değerlendirilmesi yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Helal, Helal Sertifikası, Sağlıklı Beslenme, Okul Yöneticisi.

ABSTRACT

EXAMINATION OF SCHOOL MANAGERS' PERCEPTIONS REGARDING HALAL CERTIFICATION AND HEALTHY NUTRITION ACCORDING TO VARIOUS VARIABLES

AKKUŞ, Adem

Master's Thesis

Educational Sciences Department

Advisor: Assoc. Prof. Ahmet GOCEN

January, 2022, 119 Pages

This research was conducted to analyze the perceptions of school administrators working in public primary, secondary and high school institutions in Şanlıurfa center and its districts regarding halal certification and healthy nutrition according to various variables. The research was designed in the survey model. The data of the research were obtained from 301 school administrators working in primary, secondary and high schools in Şanlıurfa in the 2020-2021 academic year. Research data were collected through halal certification and health nutrition perception questionnaire. Percentage, frequency and chi-square tests were used in the analysis of the data.

In the research, it has been determined that the participant school administrators not only perceive halal certified products as healthy, high quality and hygienic, but also they find it very important to have halal certified products in school canteens regarding their perceptions of halal certification and healthy nutrition. In addition, school administrators are of the opinion that the food sold in school canteens is unhealthy and not halal and will cause different diseases for future generations.

They stated that the halal certificate is a sign of health, hygiene and quality and provides an extra confidence. They are of the opinion that selling halal certified products in school canteens will be beneficial in terms of both health and spiritual development of students. School administrators have evaluated that the food and beverages sold in school canteens are not adequately inspected and the people who run the canteen do not have enough information about halal and healthy nutrition.

School administrators see halal certified foods as foods with brand value and they are of the opinion that companies that have received this certificate have trademark registered. They stated that halal certified food brands stand out as an important element and add value to the business, and they can pay more to buy halal certified products. In addition, school administrators stated that consuming halal certified foods would make them more satisfied and it would be easier to market them in school canteens.

The school administrators who participated in the research stated that they would support these activities if the teachers, students and themselves in the schools made awareness seminars on halal certification and healthy nutrition. It has been evaluated that if the Ministry of National Education in Turkey puts halal certification and healthy eating practices into effect in school canteens, school administrators will support this practice and view this practice positively.

In many countries in Europe, different incentives are applied in school canteens for students to choose food that will help them to have a healthy and balanced diet. Similarly, it has been evaluated that the implementation of different incentives in school canteens for halal certification and healthy nutrition in Turkey is important for future generations to lead a healthier life.

Keywords: Halal, Halal certificate, Healthy eating, School Administrator

**OKUL YÖNETİCİLERİNİN HELAL SERTİFİKASYON VE SAĞLIKLI
BESLENMEYE İLİŞKİN ALGILARININ ÇEŞİTLİ DEĞİŞKENLERE GÖRE
İNCELENMESİ**

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	II
ORJİNALLİK RAPORU VE BEYAN FORMU	III
ÖZET	IV
ABSTRACT	VI
İÇİNDEKİLER	VIII
KISALTMALAR	XIII
TABLolar LİSTESİ	XIV
ŞEKİLLER LİSTESİ	XV
EKLER LİSTESİ	XVI
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN KAPSAMI

1.1. PROBLEM DURUMU	4
1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI	4
1.3. ALT AMAÇLAR	5
1.4. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ	5
1.5. SAYILTIAR	6
1.6. SINIRLILIKLAR	6

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. HELAL GIDA KAVRAMI	7
2.1.1. İslam Dininde Helal ve Haram Kavramları	7
2.1.2. Helal Gıdanın Önemi	8
2.1.2.1. İslam Dininde Helal Gıdanın Önemi	10
2.1.2.2. Tüketici Açısından Helal Gıda Önemi	11
2.2. HELAL GIDA SERTİFİKASYONU	14
2.2.1. Helal Sertifikası	14
2.2.2. Helal Sertifika Belgelendirme Alanları	16
2.2.3. Helal Sertifikalama Süreci	17
2.2.4. Helal Gıda Sertifikasının Önemi	18
2.2.5. Helal Sertifikasında Tüketici Bilinç Düzeyi Yetersizliği	19
2.2.6. Helal Gıda Sertifikasının Kalitesi, Güveni, Hijyeni	23
2.2.7. Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Takibi	25
2.2.8. Dünyada Helal Gıda Sertifikası Çalışmaları	25
2.2.9. Türkiye’de Helal Gıda Sertifikası Çalışmaları	26
2.2.9.1. Helal Akreditasyon Kurumu	27
2.2.9.2. Türk Standartlar Enstitüsü (TSE)	28
2.2.9.3. Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Ve Sertifikalandırma	28
2.3. GIDA KATKI MADDELERİ	29
2.3.1. Jelâtin	31
2.3.2. Enzimler	32
2.3.3. Emülgatörler	32
2.3.4. Gıda Katkı Maddelerinin E Kodları	32

2.3.5.1.	Tatlandırıcılar	36
2.3.5.2.	Renklendiriciler	36
2.3.5.3.	Benzoik Asit ve Bileşikleri	37
2.3.5.4.	Melamin	37
2.3.5.5.	Monosodyum Glutamat	38
2.3.5.6.	Sodyum Nitrit ve Nitrat	38
2.3.5.7.	Kısmen Hidrojene Nebati Yağ (Trans Yağlar)	39
2.3.6.	GDO'lu Ürünler	39
2.3.7.	Gıda Katkı Maddelerinin Denetimi	40
2.4.	HELAL SERTİFİKASI VE SAĞLIKLI BESLENME	41
2.4.1.	Helal Yaşantının Sağlıklı Beslenmeye Etkisi	42
2.4.2.	Okul Kantinlerinde Helal Sertifikasının Önemi	43
2.4.3.	Şüpheli Gıdaların Ruhsal Gelişime Etkileri	44
2.4.4.	Helal ve Sağlıklı Beslenmenin Öğrenci Başarısına Etkisi	47
2.4.5.	Helal ve Sağlıklı Beslenme İçin Gıda Etiket Okuma Bilinci	48
2.4.6.	Helal ve Sağlıklı Gıda Tüketim Kültürü	49
2.4.7.	Türk İslam Medeniyetine Göre Sağlıklı Beslenme	51
2.4.9.	Helal Lokmanın Çocuk Yetiştirmedeki Önemi	56
2.5.	SAĞLIKLI BESLENME	58
2.5.1.	Yeterli ve Dengeli Beslenme	59
2.5.2.	Okul Çağında Beslenme	60
2.5.3.	Beslenme Eğitimi	61
2.5.3.1.	Beslenme Eğitimi Nasıl Olmalıdır	62
2.5.3.2.	Türkiye'de Beslenme Eğitimi Etkinlikleri	63
2.5.4.	Sağlıksız Beslenme Sonucunda Ortaya Çıkan Hastalıklar	63

2.5.5.	Beslenmeyi Bilinçli Hale Getirebilecek Faktörler	64
2.5.5.1.	Beslenmede Aile Faktörü	65
2.5.5.2.	Beslenmede Okul İdaresi ve Öğretmen Faktörü	65
2.5.5.3.	Beslenmede Medya Faktörü	66
2.5.5.4.	Beslenmede Kültür Faktörü	67
2.6.	OKULDA SAĞLIKLI VE DENGELİ BESLENME	68
2.6.1.	Okul Çocuklarının Beslenmesinin Önemi	68
2.6.2.	Okul Çocuklarında Beslenmenin Okul Başarısı Üzerine Etkisi	69
2.6.3.	Okul Çocuklarında Görülen Beslenme Sorunları	70
2.6.4.	Okul Çocuklarına Sağlıklı Beslenme Alışkanlığı Kazandırılması	70
2.6.5.	Okullarda Uygulanan Beslenme Programları	71
2.6.6.	Okul Kantinleri	72
2.6.7.	Okullarda Yeni Uygulama Okul Gıdası Logosu	74
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM		
YÖNTEM		
3.1.	ARAŞTIRMANIN MODELİ	76
3.2.	ARAŞTIRMANIN EVREN VE ÖRNEKLEMİ	77
3.3.	VERİLER VE ANALİZİ	78
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM		
BULGULAR VE YORUM		
4.1.	HELAL SERTİFİKASI VE SAĞLIKLI BESLENME ALGILARINA AİT BULGULAR VE YORUMLAR	80
4.2.	HELAL SERTİFİKALI GIDALARIN MARKA DEĞERİ HAKKINDAKİ YÖNETİCİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR	83

4.3. HELAL VE SAĞLIKLI GIDANIN DENETİMİ VE GÜVENLİĞİ HAKKINDAKİ YÖNETİCİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR	85
4.4. HELAL SERTİFİKALI ÜRÜNLERE VERİLEN DEĞER HAKKINDAKİ YÖNETİCİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR	90
4.5. HELAL VE SAĞLIKLI GIDA BİLİNÇLENDİRME FAALİYETLERİNE DESTEK DÜZEYLERİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR	93
4.6. OKUL KANTİNLERİ İLE İLGİLİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR	96
SONUÇ ve ÖNERİ	101
KAYNAKÇA	106
EKLER	

KISALTMALAR

GİMDES : Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları
Derneği

ICRIC : İslam Odaları Araştırma ve Bilgilendirme Merkezi

TSE : Türk Standartları Enstitüsü

OIC : İslam Birliği Teşkilatı

JAKIM : Malezya İslami Gelişim Dairesi

FSIN : Uluslararası Gıda Güvenliği Bilgi Ağı

WHO : Dünya Sağlık Örgütü

DSÖ : Dünya Sağlık Örgütü

FAO : Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü

MEB : Milli Eğitim Bakanlığı

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Ürün Grupları Kapsamında Değerlendirilen ve Şüpheli "E" Kodu Bulunan Ürün Sayıları	32
Tablo 2: Gıdaların İçerisine Giren Haram, Helal ve Şüpheli Katkı Maddelerinin Özet Listesi	33
Tablo 3: Gıdaların İçerisine Giren Katkı Maddelerinin vücudumuzda yol açtığı birtakım olumsuz etkilerinin Özet Listesi	44
Tablo 4: Antioksidan Katkı Maddelerinden Bazılarının Sağlık Üzerine Etkileri	44
Tablo 5: Araştırmanın Örneklemini Meydana Getiren Bireylerin Demografik Özellikleri	76
Tablo 6: Okul Yöneticilerin Helal Sertifikası ve Sağlıklı Beslenme Algıları	79
Tablo 7: Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikalı Gıdaların Marka Değeri Hakkındaki Görüşleri	82
Tablo 8: Okul Yöneticilerin Helal ve Sağlıklı Gıdanın Denetimi Ve Güvenliği Hakkındaki Görüşleri	84
Tablo 9: Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikalı Ürünlere Verdiği Değer	89
Tablo 10: Okul YöneticilerininHelal ve Sağlıklı Gıda Bilinçlendirme Faaliyetlerine Destek Düzeyleri	93
Tablo 11: Okul Yöneticilerinin Okul Kantinleri İle İlgili Görüşleri	97

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Helal Logoları	16
Şekil 2: Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alırken Aradığı Özellikler	19
Şekil 3: Helal Akreditasyon Kurum Logosu	26
Şekil 4: Okul Gıdası Logosu	73

EKLER LİSTESİ

Ek-1: Kişisel Bilgi Formu ve Anket Soruları	ek s.1
Ek-2: Ölçek Uygulama İzin Belgesi	ek s.3
Ek-3: Etik Kurul Onay Raporu	ek s.4

GİRİŞ

Günümüzde gıdaların içerisindeki katkı maddelerinin çocukların gelişiminde olumsuz etki yaptığı bilinmektedir. 19. yy.'da gıdalar üzerinde araştırma yapan Filozof Ludwig Feuerbach, "İnsan ne yerse odur." sözü ile yenilen gıdaların insan üzerinde olumlu veya olumsuz etkiler bırakacağını ifade etmiştir. Her insanın, genlerinin oluşturduğu bir bütünlüğü olduğu gibi insanın yaşadığı toplumla alakalı olmasından dolayı da oluşturmuş olduğu farklı ve öznel bir bütünlük de vardır. Özellikle okul çağındaki çocukların helal ve sağlıklı beslenmesi onların hem maddi hem de manevi gelişimini etkileyecek en büyük hususlardan biridir (Çukadar, 2015).

Şimşek, (2007), 9-2 yaş grubu öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını ölçmek için yapmış olduğu bir araştırmada okul çocuklarının evlerinde kahvaltıyı %33,3'ünün atladığı ve diğer öğünlerden öğle yemeğini ise %50,9'unun evde yapmadıkları; bu yapmadığı öğünleri %96,9'unun başta kantinler ve dışarıda hazır ürünler tüketerek bu öğünleri geçştirdikleri görülmüştür. Çocukların aldıkları harçlıklarla genellikle hamburger, sandviç, tost, poğaç, cips, çikolata, bisküvi, şeker, gazlı içecekler gibi besin değeri düşük, sağlıksız ve zararlı ürünlere yöneldikleri görülmüştür (Aktaş, 2018).

Dünya genelinde gıdadan kaynaklı hastalıkların sayısının 250'den fazla olduğu bilinmektedir. Gıdadan kaynaklı hastalıkların birçoğu değişik türdeki mikroorganizmalardan kaynaklanmaktadır. 2010 yılının verilerine göre dünya genelinde gıda kaynaklı 600 milyon hastalık ve 420.000 ölüm ile çok büyük sonuçlar ortaya çıkmıştır. Gıda kaynaklı hastalıklara bakıldığında 31 tehlikeli gıdaya bağlı olan bu hastalıklardan en çok etkilenen %40 ile beş yaş altı çocuklar olmuştur (WHO, 2015).

Türkiye'de 2012 yılından beri Tarım Bakanlığı halk sağlığını tehlikeye atan 1509 firmanın 3356 ürününü yazılı basında ifşa etmiştir. Bu, sadece buzdağının görünen kısmıdır. Yakalanmayan daha binlerce firma ve ürün olduğu tahmin edilmektedir (Kaya ve Yayla, 2020).

Türkiye, gıda denetimi noktasında maalesef istenildiği yerde değildir. Bu denetim noktasındaki boşlukları iyi bilen gıda firmaları her türlü katkı maddesini

istediği miktarlarda katarak piyasaya sürmekte gıdaların dayanım ömrünü artırırken insanların sağlıklı yaşama ömrünü kısaltmaktadırlar (Küçüköner, 2011).

Türkiye’de Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından 2015 yılında tüketicilerin gıdaları alırken onların bilinç düzeylerini tanımak ve gıda alışverişi yaparken takındıkları tutum ve davranışları ölçmek için yapmış olduğu bir araştırmaya katılanların %72,1’i tükettikleri gıdaları satın alırken dikkat ettikleri en önemli ve birinci sırada gelen hususun dini ihtiyaçlara uygun olup olmadığını ifade etmişlerdir.

Hem İslam tarihine hem de Türk tarihine bakıldığında ecdadımız, halkın yediği gıdanın helallik ve temizliğine çok önem vermiştir. Tüketilen gıdaların hem helal hem temiz olması için teşkilatlar kurup bunları belgelendirmiştir (Yıldırım, 2011).

İslam tarihinde Hz. Ömer zamanında “Hisbe Teşkilatı” ile yenilen içilen gıdaların helallik ve temizlik durumları kontrol edilirdi. Osmanlıda ise üretilen ve satılan gıdaların üzerine “tahirdir” damgası vurularak o gıdanın yenilmesinde sakınca olmadığını yani helal ve temiz olduğunu gösterirdi (Alkış, 2011).

Türkiye’de yapılan bir araştırmada marketlerde Türk halkının tüketmiş olduğu ürünlerden 419 tanesi incelenmiş ve bu ürünlerin etiketlerinde yazan katkı maddelerinden 198 tane “E” kodlu katkı maddesinin helalliği şüpheli olduğu sonucuna varılmıştır. (Özgen ve Hazarhun, 2019).

“Helal sertifika” denildiği zaman insanların aklına sadece inançsal bir olgu olduğu gelmektedir. Fakat bu durum böyle olmadığı gibi üretilen ürünün bütün üretim aşamalarında hijyen ve sağlık açısından katı kuralları olan bir yapıdır. Helal sertifikasını alan bir ürün, hijyen ve sağlık açısından tereddütlerden arınmış olur. Çünkü helal sertifikasını alan firma ile helal sertifikasını veren kuruluş arasındaki denetim ve inceleme helal sertifikasını alması ile başlar.

Özellikle de insanın tüketmiş olduğu gıdaların insan psikolojisinde ve davranışında önemli etkilerinin görülmesi psikologları da bu alanda araştırma yapmaya sevk etmiştir (Poston, 2009). Çocukların algılamalarının azaldığı, dikkatlerini toplamakta zorlandığı ve netice olarak öğrenmede zorluklar yaşadığı tespit edilmiştir. Çocukların büyüme ve gelişme hızının yavaşlaması, hastalıklara karşı direncinin zayıflaması neticesinde okula devamsızlık, okul başarısının düşmesi gibi

birtakım olumsuz sonuçların ortaya çıktığı tespit edilmiştir (Toprak, Sentürk, Yüksel ve Özer, 2002).

Okul hayatında çokça hazır gıda tüketen çocukların bu tüketimde helal sertifikalı ürünleri tercih etmesi onların sağlıklarını korumakla beraber hastalıklara yakalanma risklerini de azaltacaktır. Bu sayede çocuklar, başarısını etkileyecek birçok hastalıktan korunmuş olacaktır. Çünkü muteber bir kurumdan alınan helal sertifikası sağlıklı, güvenilir ve hijyenik olması şartlarını taşıması gerekmektedir. Helal sertifikalı ürünlerde herhangi bir hastalığa sebep olacak hiçbir katkı maddesinin gıdaların içeriğine konulmasına izin verilmemektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN KAPSAMI

1.1. PROBLEM DURUMU

Okullarda sağlıklı olan veya helalliği şüpheli olan gıdalar, çocukların tüketmiş olduğu paket ürünlerin içerisindeki katkı maddeleri çocukların sağlığını tehdit etmektedir. Ayrıca helal standartlara uyup uymadığı belli olmayan şüpheli gıdaların zararlı içerikler içermesi yönüyle nesillerin gelecekte farklı sorunlarla karşılaşmasına sebep olabilecektir. Nitekim gıdada helal standartlar evrensel anlamda sağlıklı ve zararsız gıda özellikleri üzerine kuruludur. Okul idarelerinin bu durumdan yeterince farkında olmayışı ve sağlıklı ürünlerin kantinlerde yer almaya devam etme durumu bu araştırmanın ana problemini oluşturmaktadır.

1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI

Türkiye’de yaklaşık 18 milyon öğrenci (MEB, 2021) sabah veya öğlen vakitlerinde okullarda beslenmekte, yurtlarda kalan öğrenciler ise 3 öğün beslenmesini okullarda yapmaktadır. Dolayısıyla okulda sağlıklı beslenme kültürü oluşturmak zaruret olmuştur. Çünkü sağlıklı beslenme ile başarının doğru orantılı olduğunu birçok çalışma ortaya koymuştur (Aktaş, 2018). Okul kantinleri ve yemekhanelerinde tüketilen gıdaların besin değerinin yüksek olmasıyla beraber sağlıklı olması da önemli yer tutmaktadır. Bu bağlamda okulda tüketilen gıdaların içerisinde nelerin olduğunu tespit edebilmek için sertifikalı gıdaların tercih edilmesi gerekmektedir. Günümüzde gıdaların içerisindeki katkı maddelerinin çocukların gelişiminde olumsuz etki yaptığı bilinmektedir (Wibbertmann, Kielhorn, Koennecker, Mangelsdorf ve Melber, 2000). Dolayısıyla işin gerçek uzmanlarından ve özellikle de referanslı helal sertifikalı gıdaların tüketilmesi öncelikli olmalıdır. Zira 2017 yılında Memur-Sen ile Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı arasında yapılan görüşmede devlete ait olan kantin ve yemekhanelere satın alınan gıdaların helal sertifikalı olan ürünlerden öncelikli tercih edilmesi kabul edilmiştir (Memursen, 2017).

Sağlıklı beslenmeyi okullarda koordine edip ortamları hazır hale getirmek öğretim lideri olarak okul yöneticisinin başlıca görevleri arasındadır. Bu çalışmayla,

okul yöneticilerinin sağlıklı beslenme konusunda yeterli bilgiye sahip olması onların kantin yönetiminde etkili ve bilinçli olmasını sağlayacaktır.

Bu araştırmanın genel amacı, okul yöneticilerinin helal ve sağlıklı gıda anlayışlarının nasıl olduğunu tespit etmek ve bu doğrultuda okul yöneticilerinde okulda satışı yapılan gıdalar hakkında farkındalık oluşturmaktır.

1.3. ALT AMAÇLAR

1- Okul yöneticilerinin helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenmeye ilişkin algıları nasıl veya ne düzeydedir?

2- Okul yöneticilerinin

Cinsiyet,

Branş,

Görev yapılan okul türü,

İdari pozisyonu,

Aile gelir düzeyi,

Gıda alışverişine kimin karar verdiği,

Nerede yaşadığı,

Gıda alışverişlerini nereden yaptığı,

Hazır gıda tüketip tüketmediği,

durumları ve helal sertifikasyon/sağlıklı beslenmeye ilişkin algıları arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

1.4. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

21. yüzyılda eğitim konusu, bireyin olduğu kadar toplumların geleceği için de stratejik öneme sahiptir. Bu öneme binaen, dünyada olduğu gibi Türkiye'de de devasa yatırımlar yapılan eğitimden beklentiler büyüktür. Bu beklentilerin boşa çıkmaması noktasında, eğitimde nitelik, kalite, verimlilik ve etkililik gibi konular araştırmacıların giderek daha fazla dikkatini çekmektedir. Günümüzde okul yöneticileri, öğrencilerin hayata hazırlanmasında okul lideri olarak büyük sorumluluklar üstlenmiştir. Bunlardan birisi de okul kantinindeki gıdaların üretim ve servis aşaması da dâhil olmak

üzere öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek nedenlerin ortadan kaldırılması amacıyla yapılan denetimlerle sağlıklı beslenme ortamı oluşturmaktır. Sağlıklı beslenmenin bir devlet politikası olması sebebiyle okul yöneticileri bu politikalar çerçevesinde yönetmelikleri uygulamak zorundadır (MEB, 2020). Okul yöneticilerinin beslenme programları planlayarak uygulaması gerekmektedir. Toplumların geleceği olan çocukların gelecekte daha sağlıklı daha verimli bir şekilde uzun seneler vatana, millete ve devlete hizmet etmesi istenir. Bu beklentilerin olduğu çocuklara küçüklükten itibaren sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığı kazandırılabilirse gelecekte daha sağlıklı, daha verimli, daha başarılı bir toplum haline gelinebilir. Sağlıklı beslenmeyi okullarda koordine edip ortamları hazır hale getirmek program lideri olarak okul yöneticisinin başlıca görevleri arasındadır. Bu çalışmayla, okul yöneticilerinin sağlıklı beslenme konusunda algılarını ortaya çıkarmak ve çalışma sonucunda onların bu konuda yeterli bilgiye sahip olmalarını sağlamak amaçlanmıştır. Ayrıca okul yöneticilerinin sahada sağlıklı ve nitelikli nesillerin yetişmesi noktasında daha aktif bir rol almasını sağlamak önemlidir.

1.5. SAYILTILAR

Ankete katılan okul yöneticilerinin “Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi” konulu anket sorularına samimi ve doğru şekilde cevap verdikleri düşünülmektedir.

1.6. SINIRLILIKLAR

1- Araştırma, Şanlıurfa'nın bütün ilçelerini kapsamakla birlikte tüm evrene eşit ulaşmanın zorluğundan rasgele seçilen ilkokul, ortaokul ve lise eğitim kurumlarında bulunan 96 müdür 205 müdür yardımcısının görüşleri ile oluşturulmuştur.

2- Araştırma, “Demografik Bilgiler” ve “Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi” ile elde edilen verilerle sınırlıdır.

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde helal gıda ve sağlıklı beslenme hakkında bilgi verilerek helal gıda ve sağlıklı beslenmenin öneminden ve helal gıda sertifikasyon ile ilgili işlemlerden bahsedilecektir. Ayrıca okul kantinlerinde satılan gıdaların içerisinde bulunan katkı maddelerinden ve bu maddelerin ileride nesillere verebileceği zarar ve hastalıklardan bahsedilecektir. Türkiye’de ve dünyada helal gıda sertifikası veren kurumlar hakkında çeşitli bilgiler verilerek gıda güvenliğinin takibi hakkında bilgi verilecektir.

2.1. HELAL GIDA KAVRAMI

“Helal” kelimesi Arapçadan dilimize gelmektedir. Arapça’da meşru, geçerli manasına gelen kelime Türk Dil Kurumuna göre dinin kurallarına aykırı olmayan, dinî bakımdan yasaklanmamış olan, haram karşıtı olarak tanımlamaktadır (TDK, t,y). Kuran-ı Kerim’de Müslüman olanlara hatta diğer din mensuplarına da helal olanlardan tüketilmesi gerektiği emredilmiştir. Helal Gıda, sağlıklı ve helal ürün kriterlerine uyularak kesilen, yetiştirilen, üretilen gıdalardır. Çiftlikten raflara kadar bütün bu süreçlerde tamamıyla İslami ilkelere uygun bir şekilde üretilen ürünlere helal gıda denmektedir (Yorulmaz, 2019).

Daha kapsamlı tanımı ise hayvansal, bitkisel veya kimyasal içerikli olan gıda ürünlerinin işlenme usulleri, ham maddeleri, işletme kurallarına uygun katkı maddeleri ve paketlenmesinin İslami ilkelere uygun olduğunu ifade etmektedir (Yıldırım, 2011). Helal gıda, sadece ürünün kendisiyle alakalı bir durum değil; bu ürünün nasıl işlendiği ve üretim şekliyle de ilgilenmektedir. Bunlar; kesim biçimi, temizlik durumu, yıkanma usulü, paketlenme ve depolanmasını da içermektedir (Ratanamaneichat ve Rakkarn, 2013).

2.1.1. İslam Dininde Helal ve Haram Kavramları

“Helal” kavramı, İslam inancında Allah’ın izin verdiği şey olarak tanımlanmaktadır. Allah’ın ve peygamberinin bir şeyin helal olduğunu belirtmesi veya o şeyin yapıldığında haram olmayacağını bildirmesi, o işin helal olduğunu gösterdiği gibi, yapılması yasak olduğuna dayalı bir emarenin olmaması da o şeyin helal

olduğunu gösterir (Çelik, 2013). Arapçadan Türkçeye girmiş olan ve ‘h-r-m’ kökünden gelen ‘haram’ kelimesi; lügatte “Allah’ın yasak kıldığı şey, bir şeyin yasak olması, yasaklanan” anlamına gelmektedir. Bu noktada helal teriminin zıttıdır. Türkçede ise helal; dini ilkelere uygun olan, yasak olmayan, haram karşıtı biçiminde ifade edilmektedir (TDK, t,y).

Helal ve haram sınırlarını koymak ise yalnızca Allah’a aittir. Allah ve onun resulü, peygamberi dışında kimse belirleyemez. Bu anlamda *"Hem dillerinizin yalanı vasfediyor olması sebebiyle, "Bu helâldir, şu da haramdır." demeyin çünkü Allah'a yalanı iftirâ ediyor olursunuz. Şüphesiz ki Allah'a yalan iftirâ edenler, kurtuluşa ermezler. "*(Nahl süresi, 116.ayet) tabiriyle Kuran’ı Kerim’de ifade edilmiştir. Helallik kavramı koşulsuz buyruklarda anlaşılması zor olmuştur. Ancak bu zorluk yine Kuran’ı Kerim’de giderilmiştir. Bakara Suresi’nde yüce Allah tarafından domuz eti, leş, akıtılmış kan ve Allah’tan başkası namına kesilen hayvanın haram kılındığı buyrulmaktadır (Bakara Suresi, 173.ayet). Maide Suresi’nde bu durum ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır.

Helal kılınan şeylerin yapılmasında hiçbir sıkıntı yoktur. Sıkıntı olmamasıyla birlikte yapıldığında veya işlendiğinde övgüye de mazhar olunur. Haram olanların durumu ise yapılmadığında yani terk edilmesinde sevap vardır. Yapıldığında veya işlenildiğinde ise ceza gerektirir (Erdem, 1997). Yasaklanan ve haram kılınan şeylere gelince boğularak veya dövülerek ölen hayvanın eti, Allah’ın ismi söylenmeden kesilen hayvanın eti, alkol ve sarhoş edici olan her şey, domuz eti veya ondan elde edilen her çeşit şey haram kılınan şeyler olarak sıralanabilmektedir (Kızgın ve Özkan, 2014).

Başka bir ifadeyle dini inançların hüküm, ilke ve yasaklarına ters olmayan şeyler helal olarak kabul edilir. Yüce Allah, sağlığa zararı olmayan veya faydalı olan, temiz olan, necis olmayan her şeyi helal; sağlığa zararlı olan, pis ve kötü olan her şeyi de haram kılmıştır (Kızılkaya, 2017).

2.1.2. Helal Gıdanın Önemi

Helal gıda kavramı insanlık tarihi kadar eski ve önemli bir kavramdır. İslam’la beraber ortaya çıkmış yeni bir kavramda değildir. İslam’dan önce gelen ilahi dinlerde

de izin verilen, tüketilmesinde bir sakınca olmayan manalarında helal kavramı farklı şekil ve esaslarda kullanılmıştır.

İslam dinine göre helal gıda kavramı Hz. Âdem ve Hz. Havva'nın yasak meyveyi yemesi ile başlayan ve ilk insana kadar uzanan bir geçmişi vardır. İslam tarihinde Hz. Ömer zamanında “Hisbe Teşkilatı” ile yenilen içilen gıdaların helallik haramlık durumları kontrol edilirdi. Osmanlıda ise üretilen ve satılan gıdaların üzerine “tahirdir” damgası vurularak o gıdanın yenilmesinde sakınca olmadığını yani helal olduğunu gösterirdi (Alkış, 2011).

Hem İslam tarihine hem de Türk tarihine bakıldığında ecdadımız, halkın yediği gıdanın helalliğine çok önem vermiştir. Tüketilen gıdaların hem helal hem temiz olması için teşkilatlar kurup bunları belgelendirmiştir (Yıldırım, 2011).

Dünya geneline 2 milyar civarında Müslüman nüfusu vardır. Müslüman halkların içerisinde dini hassasiyeti yüksek olan ve hayatında dinin önemli bir yere sahip olduğunu ifade eden insanların sayısı hiç azımsanmayacak kadar fazladır. Dini değerlerine önem veren insanlar, tükettikleri yiyecek ve içeceklerin inanç değerlerine uygun olması noktasında yasal düzenlemeler olması gerektiğini düşünmektedirler (Riaz ve Chaudry, 2004).

PEW araştırma şirketinin kısa süre önce paylaştığı bir anket, günümüzde dinin ve Allah inancının insanların hayatlarında ne kadar önemli olduğuna dair veriler sunuyor. 2019'da yılında dünya genelinde 34 ülkede 38 bin 426 kişiyle yapılan ankette katılımcılara dine atfettikleri önemle ilgili sorular sorulmuştur. Yapılan Araştırmada çıkan sonuçlarda Türkiye'de “dini, hayatta önemli görme” açısından toplamda yüzde 89'la Avrupa'da birinci sırada yer almıştır (Independent Türkçe, 30.07.2020).

Bu araştırma sonuçlarının da gösterdiği gibi Türkiye'de yaşayan insanların, dini değerlere bu kadar önem vermesi bu Anadolu insanının mazisinde 350 yıl Selçuklular, 650 yıla yakın Osmanlılar olmak üzere toplamda 1000 yıla yakın İslam dinine hizmet etmeleri, bu sonucun ortaya çıkmasında en büyük sebeplerdendir. Sağlıklı gıda tüketmeyen bir toplumun maddi ve ruhsal açıdan sorun yaşayacağı düşünülebilir. Günümüzde farklı şekillerde ortaya çıkan hastalıkların sebeplerine bakıldığında yenilen, içilen gıdaların içerisine konulan katkı maddelerinin, tatlandırıcıların, aromaların insanın hem maddi hem de manevi sıhhatine zarar verdiği

araştırmalarda ortaya çıkmıştır (Çalışır ve Çalışkan, 2003). İşte bu sebeplerden üretilen tüm gıdaların helal gıda kriterlerine uygun olarak üretilip bu kriterlerin de yasal mevzuat altına alınması insanların sıhhatleri ve inanç değerleri açısından zaruridir (Demirel ve Tepe, 2015).

2.1.2.1. İslam Dininde Helal Gıdanın Önemi

Din; insan hayatının günlük yaşam mücadelesinde, yapacağı çok tercihler üzerinde etki sahibidir. İnsan yaşantısının en önemli unsurlarından olan din, ister istemez tüketicilerin davranış ve tutumlarında, seçim şartlarında önemli bir etkiye sahiptir. İnsanlar kendi din görüşlerini satın aldıkları ürünlerde de gösterirler (Shafie ve Mohamad, 2002). Gıda sektörü de din görüşünden etkilenmektedir ve bu görüşlere göre şekillenmektedir.

Bir Müslüman, Kuran-ı Kerim ve sünnet çerçevesinde bir hayat sürmek istiyorsa helal gıda bu dini vecibelerin en başlarında gelmektedir. Kur'an ve sünnette belirtilen şekliyle helal ve haram gıdaların neler olduğunu bilmek zorundadır. Müslüman bu kaideler içerisinde helal olanları tüketmeli ve haram gıdalardan sakınmalıdır. Çünkü helal gıda ve Müslümanlık birbiriyle bütündür. Ayrı düşünmek olmaz. İslam temelli kaidelere uygun yaşamak zorunda olan Müslüman için bunun böyle olması gerekir. Bunun için Müslüman olan tüketicinin sahada helal olan gıdaları bulması önemlidir. Müslüman müşteri helal logoya da önem verir (Memiş, Cesur ve Akın, 2018).

İslam, hayatın bütününe düzenleme ve onları belli bir nizama ve çerçeveye oturtmak noktasında kanunları var olduğu gibi, insan yaşamının devam etmesi ve hatta devamlılığında en gerekli ihtiyaçlardan biri olan yiyecekler ile ilgili de pek çok hüküm belirlemiştir ve bu alanda sınırları çizmiştir. Bundan dolayıdır ki İslam'da var olan hükümleri uygulamakla mükellef olan Müslümanlar, hemen hemen her gün kullanmak veya almak zorunda oldukları yiyecek ve içeceklerle ilgili bu hükümleri de bilmek zorundadırlar (Erdem, 1997).

Helal kelimesi, İslam hukuku kurallarınca uygun olan, izin verilen anlamlarına gelmektedir. Kısaca yüce Allah'ın kullarına yapmaları noktasında izin verdiği şeyler, anlamına gelir. Bunun yanında Müslümanlar haramdan uzak durmak, kaçınmak zorundadırlar. Bir Müslüman bütün hayatı sürecinde bu şekilde yaşamak zorundadır.

Helal gıda; Müslümanın İslam hukuku ilkelerine göre kullanabileceği gıdaları kastetmektedir (Çukadar, 2015).

İslam inancına sahip insanlar, hayatlarını düzene koyarken kendi inandığı değerlerin yaşadığı toplumda ve bulunduğu ortamlarda dikkate alınmasını isterler. İnsanın hayatını devam edebilmesi için de en başta gıda ihtiyacını karşılaması gerekmektedir. İslami inanç değerlerine sahip olan bir insan, helal gıdayı yaşamsal düzeni içinde merkeze koyarak helal sahası içerisinde hareket etmek ve haram olan gıdadan kaçınmak ister. Bundan dolayı helal gıda kavramı Türkiye gibi %99'u İslam inancına sahip olan bir ülkede önemli bir yere sahiptir (Diyanet, 2014)

2.1.2.2. Tüketici Açısından Helal Gıda Önemi

Tüketiciler, satın aldıkları gıdaların içeriği ile ilgili her konuda bilgi sahibi olma hakkına sahiptir. Bu hakkı tüketici hakları evrensel bildirisiyle beraber hukuki olarak elde etmiştir (Sağır, 2011). Bu konuda tüketiciyi yeterince bilgilendirmeyen gıda üreticileri, insanların bu gıdaları tüketmesiyle karşı karşıya kalacakları ruh ve beden sağlığı problemleri ve dini inançlarına uygun olup olmadığı gibi tereddütleri de ortadan kaldırmamaktadır. Gıdaların içeriğindeki katkı maddeleri ile ilgili özellikle ileriki zamanlarda insana verebileceği kalıcı tehlikelerden tutun da insan neslinin karşılaşılabileceği tehlikelerin geri dönülemez zararları olabileceği araştırmalarda ortaya koyulmuştur (Çukadar, 2017).

Tüketiciler, aldıkları ürünlerde en doğru kararı verebilecek, kendilerinin ve sevdiklerinin sağlığını tehlikeye atmayacak, belirsizliği ve şüpheyi uyandırmayacak gıdalar talep etmektedir. Aldıkları gıdaların güvenilir, temiz, kaliteli olmasına ve bunun yanında dini inançlarına ters düşmeyen ve o hassasiyeti ve kriterleri taşıyan ürünler almak istemektedir (Güzel ve Kartal, 2017). Bu sebepten tüketiciler en başta gıda konusunda muteber ve güvenilir bir belgelendirme sistemi arzu etmektedirler (Batu, 2012).

Çünkü Türkiye’de 2 tane Antalya’da 2 tane de İzmir’de olmak üzere toplam 4 tane resmi domuz çiftliği bulunmaktadır. 24 il ve ilçede ise gayri resmi 87 adet domuz çiftliği bulunmaktadır (Şahin, 2020). Bu çiftliklerde binlerce domuz kesilmekte ve satışı yapılmaktadır. Bu kadar domuzun sadece otellerde veya restoranlarda tüketilmesinin imkânı yoktur. Özellikle ruhsatsız çalışan domuz çiftliklerinde el

altından, ucuz et kıyma, sucuk, salam, sosis, döner şeklinde piyasaya verildiği bilinmektedir (Batu , 2012).

Türkiye’de özellikle görsel ve yazılı basına da zaman zaman yansıyan, yemek şirketleri, askeriyede, öğrenci pansiyonlarında vb. devlet kurumlarında kullanılan etlerin içerisine at, eşek ve domuz etleri gibi Müslümanların tüketmesi helal olmayan etleri kıyma, sucuk, pastırma, vb. şekillerde piyasaya sürmektedirler. Özellikle bu konuda helal sertifikalı et ve et ürünleri tercih edilmelidir (Hürriyet Gazetesi, 06.06.2012).

Özellikle Tarım ve Orman Bakanlığı, gıdada hile ve tağşiş yapan firmaları ifşa etmeye başladıktan sonra bu firmaları görsel ve yazılı basında Türk milleti öğrenmeye başladı. 2012’den önce Türkiye’de domuz ürünleri katılmış gıdalardan en acı olayı ise 2004 yılında İzmir Karşıyaka’da bir kasabın etli çiğ köfte satan bir çiğ köfteciye dana eti diye domuz eti satmasıdır. Pişirilmeden çiğ köfteye konan domuz etinde bulunan ‘‘Trişinela spiralis’’ adlı parazitin larvalarının yol açtığı Trişinozis hastalığından İzmir’de bu çiğ köfteden yiyen 50 kişide tespit edildiği, 9 kişinin de hayatını kayıp ettiği bilinmektedir (Vatan Gazetesi, 19.01.2004).

Bu olaylar tüketicilerde büyük korkuya ve tükettikleri gıdalara daha dikkat ederek güvenilir yerlerden alışveriş yapmaya sevk etmiştir. Ulu Hakan Abdülhamit Han’ın dediği gibi, ‘‘Bu millet çok iyidir, fakat bir kusuru vardır. Çabuk unuttur.’’ Sözü ile Türk milletinin bu eksiğini yıllar sonrada defalarca teyit etmiştir. Bununla beraber Türkiye’de alkol tüketimi ve üretimi her yıl artış göstererek alkol içeren gıda katkı maddeleri de gıda sanayinde kullanıldığı biliniyor. Ayrıca hem yazılı hem görsel basında içeriğinde alkol olduğu kimyasal analizleri yapılarak kesin kanıtlanmış, gazlı içecek reklamları insanları ve özellikle ülkenin geleceği olan çocukları ve gençleri maddi ve manevi zehirlemektedir. Maalesef bu görsel ve yazılı basına verilen gazlı içecek reklamları neticesinde medya kuruluşlarının bu firmalarla ekonomik alışverişlerinin olmasından mıdır, maddi kazançlar elde etmesinden midir bilinmez hemen hemen her fırsatta onların reklamı yapılmaktadır (Akgündüz, 2012).

İşte hem bu alkol ve alkol ile muamele görmüş ürünler hem de domuz ve domuz türevi katkı maddelerinin gıdaların içerisine girmesi tüketicileri en çok endişelendiren en önemli iki başlık olmuştur (Güzel ve Kartal, 2017).

2.1.2.3. Üretici Açısından Helal Gıdanın Önemi

Gıda üretimi yapan işletmeler bakımından Müslümanlar, 2 milyara yakın nüfusla oldukça önemli bir pazardır. Gıda üretimi yapan işletmelerin pazarlama stratejileri açısından helal gıda konusunun detaylı bir biçimde ele alınması da oldukça önemlidir. Tüketiciler, ürün satın alırken her zaman sadece o ürünün ekonomik olmasına veya faydalı olmasına bakmazlar. Ürünü satın alma kararında kendilerini etkileyecek çok etken vardır. Bu etkenlerden biri de kültürel faktörlerden olan dini inançtır (Kurtoğlu ve Çiçek, 2013).

İnsanların dini bakımdan gösterdikleri özen, içecek ve yiyecek gibi gıda seçimlerini de etkilemektedir. Dünyada helal ürün pazarlama potansiyelini Müslüman nüfusun artması etkilemektedir (Torlak, 2012). Bugün dünyadaki Müslüman nüfus, dünya nüfusunun beşte birine karşılık gelmektedir (Ratanamaneichata ve Rakkarn, 2013). Bu nüfus, büyük bir pazarlama sahasıdır. Bu durum, Müslüman tüketicilerin ürün satın almadaki kararlarında dini inançlarına önem verdiklerinin etkisi ile helal ürün pazarının öneminin artacağını göstermektedir.

Günümüzde helal gıda pazarının küresel değeri yaklaşık 850 milyon doları bulmaktadır. Tüketicilerin helal gıda noktasında ihtiyaçlarının karşılanması, gıda üreticileri için bir fırsattır. Dünyanın farklı bölgelerinde son 30 yıldır helal gıda maddelerinin bulunduğu marketler, pazarlar, restoran ve mağazalar bilhassa büyük şehirlerde olmak üzere açılmaya başlamakta ve hızla yayılmaktadır (Torlak, 2012).

Bu noktada ürün pazarlamacılarının ürünü pazarlarken doğru pazarlama yapma noktasında mevcut durumun ve sorunların tespit edilmesi gerekmektedir (Gelibolu, 2009). Yeni Zelanda’da yapılan bir araştırmada, ülkede faaliyet gösteren gıda işletmelerinin helal gıda logosu veya tanıtımı konularında pek istekli olmadıklarını ancak Müslüman pazarına satış yapmak için buna mecbur olduklarını belirtmişlerdir (Wan-Hassan ve Awang, 2009). Pazarlama çabalarının geliştirilmesi, helal ürün pazarının bu hızla büyüyen potansiyeline karşılık daha fazla pay almak adına oldukça önemlidir. Bu öneme karşı bu pazarda yetersiz kalmak, kendini geliştirememek de en önemli engel olarak işletmelerin karşısındadır (Torlak, 2012).

Helal ürünlerin satışının yapıldığı yerdeki helal logolar sayesinde yaşam tarzına helal kavramını koyan ve o noktada hassas olan tüketiciler rahatlıkla bu

hizmetten yararlanabilmektedirler. Hatta sadece tüketiciler değil, üretim yapan işletmeler arasında da rekabet gücü avantajı oluşmaktadır.

2.2. HELAL GIDA SERTİFİKASYONU

Bu bölümde Helal Gıda Sertifikasyonu ile ilgili iş ve işlemlerden hakkında bilgiler verilecektir. Ayrıca okul kantinlerinde satılan gıdaların içerisinde bulunan katkı maddelerinden ve bu maddelerin de nesillere verebileceği zarar ve maddi ve manevi hastalıklardan da bahsedilecektir. Türkiye’de ve dünyada helal gıda sertifikası veren kurumlar hakkında çeşitli bilgiler verilerek gıda güvenliğinin takibi konularından bahsedilecektir.

2.2.1. Helal Sertifikası

Tüketiciler, bir ürünü satın alırken çeşitli sebeplerden kararları etkilenmektedir. Bu sebeplerden biri de tüketicilerin inanç ve kültürleridir. Bu inanç ve kültürler bazı gıdaların tüketilmesini yasak kılar. İslâm dini de bazı gıdaların tüketilmesini yasaklamıştır. Bundan dolayı Müslümanların da kendi inandıkları inanç ve kimlikten ötürü bazı gıdaların helal olması veya bazı gıdaların yasaklanması da helal sertifikasyonunu etkilemektedir. Bu helal ürünleri tüketebilmeleri ve haramlardan sakınmaları helal sertifikasyonunu ortaya çıkarmıştır.

Müslüman olan tüketicilerin helal gıdaları tüketmelerini kolaylaştıracak en basit yol helal sertifikasıdır. Logo ve sertifika ise tüketicileri bilgilendirmek ve ürünlerin helal olduğuna ikna etmek için önemli bir yöntemdir. Bu sertifika çalışmasının amacı ise tüketicilerin helal sertifikası almış ürünleri nasıl algıladıkları, satın alırken hangi riskleri nasıl tanımladıkları ve helal gıda sertifikası almış ürünlerin tüketici üzerindeki güveni temin etmedeki etkilerini incelemektedir (Memiş, Cesur ve Akın, 2018).

Helal sertifika belgesi, tarafsız, güvenilir ve alanında uzman kişiler barındıran kurumlar tarafından gıda işletmelerine ürettiği ürünlerin veya verdiği hizmetlerin helal standartlarına uyumlu olup olmadığını tespit edip bunu belgelemek için verilen bir belgedir. Türkiye’de 1970 li yıllarda margarinin içeriği ile ilgili başlayan tartışmaların, helal gıda farkındalığı ve yönelişini başlatmıştır. Özellikle dini hassasiyeti yüksek kişilerin üzerinde durdukları bir konu haline gelmiştir. Bu hassasiyet dindar kasap bulmaktan tutunda paket ürünlerin helal gıda sertifikası almasına kadar uzanan bir

serüven haline gelmiştir. Bundan dolayıdır ki dinini yaşamak isteyen bir Müslüman helal ve sağlıklı gıdayı devamlı aramak zorunda kalmış ve şüpheli olan yiyecek ve içeceklerden daima kaçınmıştır (Batu, 2012).

Dini hassasiyeti olan insanların büyük bir çoğunluğu bu konu ile yakından ilgilenmiştir. Fakat vakıflar, dernekler gibi topluluklar bu konuda kendi çaplarında yaptıkları organizasyonlarla helal gıda sorununu çözmeye çalışmışlardır. Mesela şu anda Türkiye genelinde 70'e yakın helal market dükkânı açılmıştır (Gimdes,2020). Bu marketlerde helal sertifikası almış ürünlerle beraber bazı vakıf ve derneklerin teşviki ile kurulmuş ve sadece helal gıda üretimi yapan firmalarda vardır (Afia,1998). Bu firmalar üretecekleri herhangi bir ürünü üreten bir firma ile anlaşma yapar ve o firmanın fabrikasına kendi helal üretimini yapacağı hammaddeleri getirir. Bütün üretim yapılacak fabrikanın makine bölümlerini yıkama ve temizliğini yaptıktan sonra makine kazanlarına kendi getirdikleri hammaddeleri dökerek firma ile anlaştığı gün kadar imalat yerini kullanıp üretim yaparlar. Ürettikleri ürünlere kendi etiketlerini basarak fason üretim yapmış olurlar. Bu şekilde başlayan helal gıda üretimi bugün büyüyerek hemen hemen bütün ülke sathına yayılmış ve bir nebze olsa helal gıdanın yaygınlaşmasına öncülük etmişlerdir.

Türkiye’de üretilen gıdaların büyük bir bölümü işlenmiş gıdalardan oluşmakta olup bu gıdalar İslam ülkelerine ihraç edilmek istenmektedir. Türkiye’de kendi kalitesini ve güvenilirliğini ispat etmiş olan gıda üreticileri yurt dışındaki 2 milyara yaklaşan Müslüman nüfusa sahip ülkelere kendi ürünlerini ihraç etmek için helal gıda sertifikası şartlarında üretim yapmak istemişlerdir (TSE, 2012).

Bundan dolayıdır ki Türkiye’deki gıda şirketleri helal gıda sertifikası almak ihtiyacı duymaktadır. Türkiye’de 2005 yılında GİMDES’in başlattığı helal sertifika verme işlemi artan ihraç talepleriyle beraber kamu ve özelden birçok şirketin helal sertifika verme işine girdiğini görüyoruz. Fakat bu kamu ve özel şirketlerin belli bir kısmı bu işin ehli iken bazı kurum ve şirketler sadece maddi kazanç elde etmek için bu işi yaptığı kanaati oluşmaktadır. Bu kanaati bir örnekle açıklamak gerekirse bir firma, helal sertifikası veren kuruluşa başvurmaktadır. Başvurunun incelenmesi, tetkik ve gözlemlerden sonra firmaya ret cevabı gerekçeleri ile beraber verilmektedir. Ancak firma bu işi sadece maddi kazanç haline getirmiş başka bir kuruma başvurduğunda

firmaya jet hızıyla helal sertifikası verildiği görülüyor. Türkiye’de ve dünyada sertifika veren birçok kamu ve özel şirket vardır. Helal sertifika standartları hepsinde birbirinden farklıdır. Bu konuda hem Türkiye’de hem dünyada ortak bir sertifika standardı oluşturma çabaları devam etmektedir (Batu, 2012).

Tüketilen ürünlerin birçoğunda helal veya haram olduğu çok açık belli iken içeriğinde ne olduğu kesin olarak bilinemeyen ürünlerde azımsanmayacak kadar çoktur. Özellikle paket içerisine girmiş ve onlarca kimyasal madde ile oluşturulmuş gıdalar bu şüpheli ürünler arasına girmektedir. Bu gıdaları helal veya haram olarak ayırmak için paket üzerinde okuduğumuz bilgiden daha fazlasına ihtiyaç vardır. Bu şekilde üretilen ve özellikle paket içerisine girmiş gıdaların içeriğindeki maddelerin ve katkıların kaynağı iyi tetkik edilmesi gerekmektedir (Batu, 2012).

2.2.2. Helal Sertifika Belgelendirme Alanları

Helal belgelendirme, belgeyi veren yetkili kuruluş tarafından incelenecek ürünün veya hizmetin İslami usul ve esaslara uygunluğunun belirlenmesiyle yapılan işlemdir. Bu işlemler sırasında incelenecek ürün veya hizmetin içeriğinde helal olmayan maddeleri içermemesiyle beraber, hazırlanışında kurallara uygun malzemeler kullanılması da gerekmektedir (Yener, 2011).

Helal belgelendirme veya sertifikalandırma işlemleri, toplumumuzda yaygın olan anlayışla- sadece gıda sektöründe yapılan bir işlem değildir. Aynı zamanda kozmetik, hizmet, ulaşım, enerji gibi çok çeşitli alanlarda belgelendirme ve sertifikalandırma yapılmaktadır. Bu alanlarda verilen belge ve sertifikaların üretilen ürünlerin ve verilen hizmetlerin İslami inanç değerlerine saygılı ve güvenilir, kaliteli, hijyenik değer ürettiğinin bir göstergesidir (Şimşek, 2013).

Helal sertifikalandırma ve belgelendirme işlemi, maddi getirisi iyi olan bir sektör olmasından bunu kötüye kullanan ve sadece bir kazanç kapısı gibi gören kuruluşlar olduğundan her helal belgelendirme kuruluşunun verdiği helal belgesine güvenmemek gerekir (Ahmad, Abaidah ve Yahya, 2013).

Bu sertifikalandırma alanında kendisini hassasiyetiyle ispat etmiş, güven kazanmış, muteber olan ve bu işin Türkiye’deki öncüsü GİMDES kurumuna başvuran 4000 kusur üründen sadece 800 ürüne sertifika verdiği ve bu sertifika alan 800 ürünün

de 300 kadarının belgesi ya iptal edilmiş veya yenilenmeyerek askıya alınmıştır (Gimdes, 2018).

2.2.3. Helal Sertifikalama Süreci

Türkiye’de 2005 yılında helal sertifikalandırma yapmaya başlayan ilk kuruluş olan GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği)’nin sertifikalandırma süreci şu şekildedir (Yeniden Gıda Raporu, 2020):

İlk aşama olarak başvuru belgelerinin incelenmesi: GİMDES’in web sayfasından başvuru formları doldurularak GİMDES adresine gönderilmektedir. Firmanın göndermiş olduğu bu formlara yetkili kişilerce bakılarak yapılan üretimin belirlenen standartlara uyup uymadığı incelenir.

Kontrol neticesinde firmaya neler yapacağına dair bir yol haritası belirlendikten sonra firma ile sözleşme imzalanır. Firma ne tür eksikleri varsa bu yol haritasına göre eksiklerin tamamlaması beklenir. Eksiklerini tamamladıktan sonra GİMDES tarafından denetim için gün verilir. Denetimi ise GİMDES’in belirlediği baş denetmenler tarafından yapılmaktadır.

Denetim: Denetim aşamasında ise firmaya verilen yol haritasında belirlenen prosedürlere, kriterlere ve standartlara uyup uymadığının tespiti yapılmaktadır. Bu tespitlerin neticesinde firma hakkında bir denetim raporu hazırlanır ve bu rapora göre firmaya helal sertifikası verilip verilmeyeceği kararı alınır. Alınan bu karar çerçevesinde heyet, sertifika alması yönünde bir karar verirse firmanın almak istediği ürüne, -özellikle tekrar ifade edelim firmaya değil firmanın almak istediği ürüne- 1 yıl süre ile olmak üzere sertifikalandırma yapılır.

TSE ile Diyanet İşleri Başkanlığı arasında yapılan anlaşma ile 4 Temmuz 2011 yılında Diyanet İşleri Başkanlığının desteği ile TSE Kurumu sertifikalandırma işlemlerine başlamıştır. TSE kurumundan sertifika almak isteyen bir firma TSE’nin web adresindeki başvuru formunu doldurması gerekmektedir. Bunun akabinde TSE ve Diyanet İşleri Başkanlığından konunun uzmanı olan yetkililerden oluşan bir heyet, firmanın üretim yaptığı yere giderler.

Denetime giden heyet daha önce firmaya ilettiği ve belirlemiş olduğu standartlara uyulup uyulmadığına bakarak aldığı numunelerinde analizini

yapmaktadır. Analizlerin ve tetkiklerin neticesinde bir heyet raporu hazırlanır. Bu rapor, 1 üyesi Diyanet İşleri Başkanlığından, 4 üyesi de TSE heyetinden olmak üzere toplam 5 kişilik bir heyete gönderilir. En son kararı bu heyet vererek belgelendirme yapılıp yapılmayacağı kararı verilir.

Heyet içinde diyanet işlerinden üye yoksa belgelendirme karar alınmaz. Belgelendirme kararı 1 yıl süreyle ve oy birliği ile alınır. Belge verildikten sonra farklı zaman aralıklarıyla piyasadan alınan firmanın ürün numunelerine analizler ve tetkikler yapılır. 1 yılda en az iki kez habersiz denetlemeler yapılır. Eğer bu analiz ve denetlemeler sırasında belgelendirme standartlarına uymayan sonuçlar ortaya çıkarsa firmaya verilen helal belgesi tek taraflı olarak feshedilir (Tarımdan Haber,16.09.2018). GİMDES ve TSE'nin Helal logoları aşağıdaki şekildedir.

Şekil 1: Helal Logoları



2.2.4. Helal Gıda Sertifikasının Önemi

Dünya pazarında artan ürün çeşitliliği ile özellikle pakete girmiş ürünlerin fazlalığı hangi gıdaların helal; hangilerinin haram olduğunu ayırt edebilme noktasında inançlarını yaşamakta hassasiyeti olan insanlar için oldukça güç hale gelmiştir. Müslümanlar, alacakları bir üründe kendi hassasiyetlerine dikkat eden ve o gıda ile ilgili kafasındaki şüpheleri gideren firmaların ürünlerini almak yönünde tercihlerini kullanmaktadır. Bu tercihin belirlenmesinde en büyük etkenlerden bir tanesi ve en başta geleni firmanın ürünlerine aldığı helal sertifika belgesidir. Bu belgenin firma tarafından alınması Müslüman tüketiciyi oldukça rahatlatmış ve o ürünü tüketirken kafasındaki şüphelerin dağılmasına yardımcı olmuştur. Ayrıca dünya genelinde Müslüman nüfusunun artması-doğal olarak- bu Müslüman ülkelere ürünlerini ihraç

etmek isteyen firmaları helal belge almaya yönlendirmiştir (Battour, Nazari, Battor ve Awais, 2015).

Türkiye’de gıda konusunda Tarım Bakanlığının yayımlamış olduğu Türk Gıda Kodeksi’nde helal sertifikasının da olması gerekli ve zaruridir. Çünkü Türkiye’de yaşayan halkın %99’unun (Şahin, 2018) İslam dinine mensup olması ve bu insanların inandığı değerler bütünüyle yaşamak istemesi sonucunda bu halk temiz ve helal gıdaları tüketmek isteyecektir. Müslüman olan bu halkın haramları kesinlikle tüketmek istememesinin yanında, Müslümanlar takva ile yaşayıp haram ve şüpheli olan gıdadan kaçınarak vera (şüpheliden kaçan) ehli bir mümin olmakla da mükelleftir.

Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının gıda kodeksi yönetmeliği, domuz eti ve alkole onay verdiği gibi; Allah ismine hayvanların boğazlanıp boğazlanmadığı ile de alakadar olmamaktadır. Ayrıca İslam’ın helal ve temiz görmediği katkı maddelerinin kullanımına izin verdiği gibi hatta bilimin de temiz ve sağlıklı görmediği maddelere de izin verdiği bilinmektedir. *“Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan maddelerin helâl ve temiz olanlarından yiyin...”* (Bakara, 168) Bu sebepten dini yaşantısında hassas olan Müslümanların bakanlığın açıkladığı Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğini baz alarak gıda maddelerinin inanç değerlerine uygun olduğunu zannederek tüketmeleri doğru olmayacaktır. İslam inancına sahip olan ve dinini yaşamak noktasında hassas olan insanların gönül rahatlığı ile gıda maddelerinin tüketebilmesi için helal sertifika belgesi olması zaruridir (Batu, 2012).

2.2.5. Helal Sertifikasında Tüketici Bilinç Düzeyi Yetersizliği

Helal gıda konusunda her bir Müslüman aynı hassasiyete sahip olmayabilir. Bazı Müslümanlar yalnız kırmızı et ve tavuk gibi gıdalarda dikkatli ve hassas iken bazıları kullandığı gıdadan kozmetiğe, kaldığı otelden yemek yediği restorana kadar dikkat etmektedir. Müslümanlar tükettikleri gıdaların helal olması zaruriyetinin yanında kaldığı otelden, yemek yediği restorana, alışveriş yaptığı markete kadar bu gibi mekanlarda alkol ve alkol içeren ürünlerin satışı veya domuz ve domuz türevi ürünlerin satıldığı mekanlardan uzak durdukları görülmektedir (Zamil, 2010).

Tüketicilerin bir ürünü satın alırken o ürün üzerinde kararlarında etkili olan çeşitli faktörler vardır. Bu faktörlerden biri ve en önemlisi de dini kimlik ve inançlarıdır. Bu dini inançlara sahip tüketicilere bazı gıdalar yasaktır. İslam dininde de

bazı kaideler vardır ve bu kaidelere bakıldığında yasak olan gıdalar bulunmaktadır (Wan ve Teng, 2013).

Tüketicilere helal ve sağlıklı gıda konusunda çeşitli seminer, konferans ve çalıştaylar yapılarak bu konu üzerinde yeterli miktarda tahşidat ortaya koyup buralardan elde edilen sonuçlarla Türk halkına gerek görsel gerek yazılı basın yoluyla bilinçlendirilmesi sağlanabilir. Tüketicilerin bazıları alışveriş öncesinde bazıları ise alışveriş sırasında çok farklı etkenlerin tesirinde kalarak alacağı ürün hakkında karar vermektedir. Tüketicilerin verdiği bu kararlarda kendilerini etkileyen çok fazla etkenden söz etmek mümkündür. Bu etkenleri iyi anlamak ve tüketicilerin öncelik verdiği etkenleri belirlemek faydalı olacaktır (Aslan ve Aslan, 2018).

Helal gıda sektörü hem yurt içinde hem de yurt dışında hızla fazlalaşmaktadır. Müslümanlar dünya çapında bu noktada farkındalık kazanmakta ve bu gereksinimlerini dini uygunluk çerçevesinde karşılamaktadır. Bu durum, helal gıdaya olan ilgiyi de artırmaktadır. Bilhassa helal bilinci gayrimüslim olan ülkelerde de gıda sektöründe genişlemektedir. Bu yeni sahada olan çalışmalarda gıda sektöründe helal bilincini arttırmaktadır (Wan ve Teng, 2013).

Tüketicilerin gıda alışverişi yaparken verdikleri kararları hangi kriterlere göre verdiğini çözebilmek için birçok kurum ve kuruluş araştırmalar yapmakta ve bu araştırmalardan çıkan sonuçları ilgililere ileterek onların bir yol haritası çizmelerine yardımcı olmaktadır. Bugünümüze bakıldığında helal tüketimi önceleyen tüketiciler, mobil cep telefonlarından indirdikleri uygulamalarla kendi çevresindeki en yakın helal marketi ve restoranı bulabilmekte veya istediği bir gıda ürününün helal muadilini uygulamadan rahatça sipariş verip kapısına kadar gelmektedir (GİMDES, 2017).

Türkiye’de Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından 2015 yılında tüketicilerin gıdaları alırken onların bilinç düzeylerini tanımak ve gıda alışverişi yaparken takındıkları tutum ve davranışları ölçmek için yapmış olduğu bir araştırmaya katılanların %72,1’i tükettikleri gıdaları satın alırken dikkat ettikleri en önemli ve birinci sırada gelen hususun dini ihtiyaçlara uygun olup olmadığını ifade etmişlerdir.

Şekil 2: Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alırken Aradığı Özellikler



Kaynak: GTB. Tüketici Profili Araştırması Grafiği 50

Türkiye’de yapılan bu akademik araştırma şunu göstermiş ki Türkiye’de yaşayan halkların özellikle gıda konusunda dini hassasiyetinin son derece yüksek olduğu ve bu sebeptendir ki “helal gıda sertifikasının” tüketilen gıdaların üzerinde olması insanların bu noktadaki şüphelerini ortadan kaldıracak ve önemli bir işlevi yerine getireceği düşünülmektedir. Ayrıca gıda alanında üretim yapan firmaların ürünlerine helal sertifikası alması o firmaların Türkiye’de pazar paylarının genişlemesine ve elde ettikleri kazancında bu genişlemeyle artması sebep olacaktır. Bunun yanı sıra helal sertifika alan ürünlere karşı halkın “güvenilir ve kaliteli ürünler” olarak bakmasına ve gönül rahatlığı ile tüketmelerine imkân sağlayacaktır (Güzel ve Kartal, 2017). Özellikle Türkiye’de Müslümanların refah seviyesinin artması ile doğru orantılı olarak gıda konusunda da bilinçlenmesi de o oranda arttığını müşahade ediliyor. Çünkü Müslümanlar, refah seviyesi arttıkça tükettiği ürünün hem helal hem organik hem de sağlıklı ve kaliteli olmasını arzu etmektedir (Batu, 2012). Bu noktada Müslüman tüketici tükettiği gıdaya daha fazla ücret ödemeye razı olmaktadır. Onun için helal sertifikasının toplumda kişisel ve toplumsal kimliğin güçlenmesinde etkili olduğu müşahade edilmektedir (Jamal ve Sharifuddin, 2015).

Tüketiciler, ambalajlı bir ürün satın alırken genellikle yaptıkları; içindekiler kısmını okumak ve ambalajın üzerinde sertifika veya farklı kalite belgelerinin olup olmadığına bakarak kendisine uygun gıdayı almaya yönelmektedir. Tüketicilerin satın alma işlemleri bu şekilde olduğunda tüketici kendine uygun besin ile helal sertifikasını

aynı olarak görmesi ile sonuçlanacaktır. Türkiye’de bu şekilde bir satın alma işleminin yürümesinden şunu anlıyoruz ki Türkiye’de tüketiciler hala helal gıdayı ve helal sertifika olayını tam manasıyla kavrayamamıştır (Baran, Batman, ve Yıldız, 2017).

Türkiye’deki gıda ürünlerinin helalliği konusunda özellikle paket gıda tüketmek noktasında eğilimi olan insanların dikkat etmesi gereken bazı kriterleri aşağıda belirtmek istiyorum. Piyasada alkollü olduğu görsel ve yazılı basında da ifşa edilen ancak hala bunu üretilen satan firmalar tarafından alkolsüz ve helalmiş gibi gösterilen içeceklerden uzak durulmalı. Reçel veya marmelat benzeri ürünler üretilirken içerisine jelatin ve benzeri maddeler kullanılmaktadır. Jelatinler, özellikle Türkiye’ye büyük oranda yurt dışından gelmektedir. Çoğunluğu domuz kaynaklı ürünlerden elde edilen jelatinin helalliği konusunda hassas olan tüketicilerin dikkat etmesi gerekmektedir (Üstün ve Karaosmanoğlu, 2017).

Sütten üretilen ürünlerin içeriğine çeşitli enzimler ve mayalar kullanılmaktadır. Bu kullanılan enzim ve mayaların kaynağı olan hayvanların büyük bir oranı, yurt dışı kaynaklı ürünler ve bu da çoğunlukla sığır yerine domuz kaynaklı ürünlerden olabiliyor (Yüksel ve Ürüşan, 2019). Ancak güvenilir ve muteber bir helal sertifika kuruluşundan sertifikalanmış ürünleri tüketici tüketebiliyor. Özellikle jelibon tarzı şekerlemelerin imalatında jelâtin katılmaktadır. Bu jelibonlara konulan jelâtinin kaynağı bilinmiyorsa bu ürünlerden uzak durulması gerekmektedir.

Türkiye’de gıda sektöründe tüketici beklentilerini karşılama noktasında helal gıda güvencesi hakkında tüketici bilinirliğinin yeterli ölçüde olmadığı kanısına varılmıştır (Baran ve Batman, 2015). Tüketiciler, kullandıkları mamulün içeriğini okumaya başlamış ve bu satın alacağı ürünün içeriğine dikkat etmeye başlamışsa da maalesef üretici firmaların ürün içeriğini yazarken kullandığı dil tüketicinin anlamayacağı bir dil olduğundan tüketici, ürünün içeriğinde şüpheli veya haram bir içeriğin olup olmadığını tespit edemez hale gelmiştir.

Gıda firmalarının “gıda etiketi” bilgilendirmesi yaparken dikkat etmesi gereken bazı hususlar vardır. Özellikle içindekiler bölümünün en amir vatandaşın dahi anlayabileceği bir dille ve eksiksiz bir şekilde yazılması gerekmektedir. Ayrıca içerikte sağlığa ve dini inancına aykırı maddelerin bulunmaması da tüketici açısından önemli bir unsurdur (Akgündüz, 2012).

2.2.6. Helal Gıda Sertifikasının Kalitesi, Güveni, Hijyeni

Yapılan araştırmalarda Türkiye’de tüketicilerin gıda tüketimlerinde helal ürünlerde markaya, güvenilirliğe ve sertifikaya önem verdikleri gözükmektedir. Tüketiciler, satın aldıkları ürünün helal olup olmadığına dair şüphelerinin giderilmesini istemektedirler. Bu şüphelerin giderilmesi ve bu sorunların ortadan kalkması için yasa ve yönetmeliklerde gereken resmi düzenlemeler yapılarak tüketicinin içini rahatlatan ve güvенеbileceğı sertifika, garanti belgelerinin yetkili ve hassas bir kuruluş tarafından ciddi takibinin yapılması, kurallara uymayan ve hileli ürünlerle halkın sağılığını tehlikeye atan firmalara gerekli kapatma veya ağır cezalar verilerek bu konuda adımların atılması gerekmektedir (Çiçek ve Kurtoglu, 2013).

Gelişen gıda sektörüne paralel olarak helal gıda pazarı da genişlemiştir. Bu geniş alana yayılmış ürün yelpazesi içinde uygun ürünü bulmak ve tüketicilerin gönül rahatlığı ile alışveriş yapmalarına katkı sağlamak çok önemli bir hale gelmiştir (Nakyinsige, Cheman, ve Sazili, 2012). Günümüzde gıda ürünlerinin bu kadar çeşitlenmesiyle beraber tüketicilerin hangi ürünün daha güvenli olduğuna yönelik tereddütleri de artmaktadır. Bir de sertifika veren kurum ve kuruluşların çok olması ve hangi kurumun sertifikasına güveneceğinin endişesi tüketiciyi düşündürmektedir.

Tüketicilerin bu ve buna benzer tereddütlerini gidermenin yollarından bir tanesi ve en önemlisi tüketicilerin bilinçlendirilmesinden geçmektedir. Tüketicinin bilinçlendirilmesi sağlanabilirse sağıksız ve şüpheli olan ve helal olmayan ürünlerin tüketimi de bireyler tarafından azaltılabilir (El-Bassiouny, 2016).

Helal sertifikası, verilen gıda ürünün, diğer gıdalara göre daha güvenli ve sağıklı olduğunun bir göstergesidir. Çünkü güvenilir ve muteber bir kuruluştan alınan helal sertifikası, tümüyle hijyenik ortamlarda o ürünün üretildiğini ve o ürün üretilirken içerisine konulan maddelerin sağılığı tehdit etmediğini ve özellikle helal olmayan maddelerin o ürüne katılmadığının açık bir göstergesidir. Yani helal sertifikalı ürün alan biri, sadece helal bir ürünü yemekle kalmaz aynı zamanda dünyanın en temiz gıdalarından birini de tüketmiş olur. Çünkü Kur’an Kerim, sadece haram olan gıdanın yenilmesini yasaklamıyor. Tüketilecek gıdanın helal olmasının yanında “tayyip”ifadesini kullanarak temiz ve hijyenik olmasını da inanlara şart koşuyor. Buradaki temizlik ise hem maddi hem de manevi temizlik manalarını

taşımaktadır. Müslümanların tükettiği helal ürünlerin temizliğini bilen gayri Müslimler bile Müslümanların tükettikleri helal sertifikalı ürünleri tercih etmektedir (Batu, 2012).

Gıda üreten firmaların, temizlik konusuna ve insan sağlığına zararlı olan maddelerin ürettikleri ürünlerin içeriğine konulmamasına çok dikkat etmesi gerekmektedir. Üretim aşamalarında insan sağlığını tehlikeye atacak ve temizlik kurallarında yapılacak ufak bir hata, büyük gıda zehirlenmelerine yol açabileceği unutulmamalıdır (Dilek ve İnan, 2017).

Tüketiciler devamlı sağlıklı ve doğal gıda arayışındadır. Ürünleri satın alırken vereceği kararda diğer ürünlere göre daha sağlıklı gördüğü ürünü tercih etme yoluna gitmektedir. Gıda üretiminde temizlik kurallara uyulması direk kamu sağlığını alakadar eden konulardan biridir. Konu hakkında Tarım ve Orman Bakanlığı yetkilileri kurdukları ekiplerle halkın sağlığını tehdit eden, hile yapan binlerce firma ve ürününü yazılı basında ifşa edip gereken cezaları kesmektedir.

“Helal sertifika” denildiği zaman insanların aklına sadece inançsal bir olgu olduğu gelmektedir. Fakat bu durum böyle olmadığı gibi üretilen ürünün bütün üretim aşamalarında hijyen ve sağlık açısından katı kuralları olan bir yapıdır. Helal sertifikasını alan bir ürün, hijyen ve sağlık açısından tereddütlerden arınmış olur. Çünkü helal sertifikasını alan firma ile helal sertifikasını veren kuruluş arasındaki denetim ve inceleme helal sertifikasını alması ile başlar.

Çünkü sertifika veren kuruluş, sertifikayı alan firmaya standartlara uyup uymadığını anlamak için sertifika bitiş tarihine kadar devamlı bir surette denetimlerini ve incelemelerini sürdürür. Eğer belirlenen standartların bir tanesine dahi uyulmadığı tespit edilirse firmanın almış olduğu sertifika ya askıya alınır veya iptal edilir. Firmanın ürünün askıya alınması veya iptal edilmesi durumunda kamuoyuna sebepleri paylaşılarak bu ürünü tüketen tüketicilerin bilgilendirilmesi yapılır (GİMDES, 2021).

Ülkelerin bir kısmı gıda erişim sıkıntısı çekerken gıdasını temin eden ülkeler içinde güvenilir gıdanın bulunmaması ve gıda güvenliğinin yoksunluğu küresel bir sorun haline gelmeye başlamıştır. Uluslararası Gıda Güvenliği Bilgi Ağı (FSIN)’nin 2018 yılında yayınlamış olduğu Küresel Gıda Krizleri araştırma sonuçlarında gıdaların güvenliğinden mustarip olan insanların sayısı 2016 senesinde 48 ülke 108 milyon

olduğu 2017 yılında ise 51 ülke 124 milyona çıktığını belirlemişlerdir. Bu araştırma bize dünyada gıda güvenliğinin giderek endişe verici boyutlara ulaştığını göstermektedir.

2.2.7. Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Takibi

Helal gıda takip sistemi, ilk üretim aşamasındaki ürünün içindeki maddelerin satın alınmasından başlar ve ürünün son aşamada üreticinin eline geçene kadar hangi üretim ve tedarik zincirinden geçiyorsa hepsi hakkında bir dizi veri sağlama işlemidir (Meuwissen, Velthuis, Hogeveen ve Huirne, 2003). Helal gıda takip sistemi, tüketici ve üretici arasında daha şeffaf bir iletişim kurulmasını sağlamaktadır. Tüketiciler bu takip sistemi sayesinde gıdalarla ilgili bilgilere direk erişebilme imkânı bulabilmektedir.

Helal gıda takip sistemi sayesinde üreticiler kendilerini devamlı bir surette tüketicilerin denetim ve gözetiminde olduklarının şuuru ile üretim aşamasında, işletmede meydana gelebilecek her çeşit kontaminasyonun olmamasını sağlayarak standartlara daha çok uymaya önem vererek daha sağlıklı, daha temiz ve daha güvenilir gıdaların hazırlanmasına imkân sağlayacaktır (Batu, 2012).

2.2.8. Dünyada Helal Gıda Sertifikası Çalışmaları

Dünyada Müslümanlara yönelik helal gıda çalışmaları diğer dinlere kıyasla daha geç başlamıştır. Bu alanda yapılan ilk çalışmalar uzak doğu Asya’da başlayarak zamanla bütün dünyaya yayılmıştır. Dünyada Müslümanlara yönelik helal gıda sertifika çalışmaları 1971 senesinde Malezya’da başlamıştır. 1982 yılına gelindiğinde Malezya’da, Malezya İslami Gelişim Dairesi (JAKIM) kurumu tarafından helal sertifikası verilmeye başlanmıştır. Malezya’da helal gıda konusunda en güzel örnek olan ve bu alanda en iyisi olarak gösterilen Codex Alimentarius Komisyonudur (İbrahim ve Mokhtarudin, 2010).

Dünyada helal sertifikası veren ve helal sertifikası standartlarını belirleyen pek çok kuruluş mevcuttur. Bunların bir kısmı Yahudi ve Budistlere göre sertifika ve standartlar belirlerken bir kısmı da Müslümanlara yönelik sertifika ve standartlar belirlemektedir. Malezya 2004 yılında ortaya koyduğu helal standardı ile birçok Müslüman ülkeye veya Müslümanların yaşadığı ülkelere örnek teşkil etmiştir. Malezya tarafından belirlenen helal standardı ile birçok ülkede kurum ve kuruluşlar bu

alanda çalışmalar yapmaya başlamıştır. Ancak şu anda dünya genelinde belirlenen bir helal sertifika standardı bulunmamaktadır. Ayrıca Malezya, dünya genelinde helal standardı devlet tarafından verilen tek ülkedir (Abdul, Ismail, Hashim ve Johari, 2009).

Helal standartlar belirlenirken Kur'an-ı Kerim ve hadis-i şeriflere asıl kaynak olarak başvurulmaktadır. Fakat başvuru bu kaynaklar yorumlanırken yorum farkları olmaktadır. Bu yorum farklılığı da helal standartlarının da farklı olmasına yol açmaktadır. Dünya genelinde de helal sertifikası veren pek çok kuruluşunda sertifika standardı farklı olmaktadır. Helal sertifikası veren kurum ve kuruluşlar, kendi belirlediği standartlara göre uygulama yapmaktadır. Mesela İngiltere'de 22 farklı helal sertifika veren kuruluş vardır. Fransa'da 50'ye yakın helal sertifikası veren kuruluş vardır. Dünya genelinde 100'den fazla helal sertifikası veren kuruluş vardır (The Halal Journal, 2008).

Helal sertifikası standardını dünya genelinde ortak bir metin oluşturup onu tek bir çatı uygulamak önemli bir adım olacaktır. Türkiye, bu konuda İslam Konferansı Teşkilatı (OIC) şemsiyesi altında İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü kurulmasına ön ayak olmuştur. Bu kuruluşun merkezi İstanbul olmuş ve 13 İslam ülkesi üye olmuştur. Bu yapının bütün giderleri TSE tarafından karşılanmaktadır. Bu kuruluş, 2011 yılında genel çerçevede 3 ana standart belirlemiştir:

Helal Gıda Konusunda Talimatlar,

Helal sertifika veren kuruluşlar konusunda talimatlar,

Helal sertifika veren kuruluşları akredite eden kuruluşlar hakkında talimatlar.

TSE, sonraki süreçlerde özellikle ihracat yapan çeşitli gıda firmalarına helal gıda sertifikası verebilmek için 2011 yılında Diyanet İşleri Başkanlığı ile helal gıda sertifikası verme faaliyetine başlamıştır.

2.2.9. Türkiye'de Helal Gıda Sertifikası Çalışmaları

Türkiye'de Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GIMDES), helal gıda ile ilgili faaliyetler yapmaktadır. GIMDES, 2009 senesinde Dünya Helal Konseyi üyesi olmuştur. İhracat yapan

firmalara GİMDES tarafından helal sertifikası verilmeye başlanmıştır (Anonim, 2010).

GİMDES'ten sonra Türk Standartları Enstitüsü de (TSE) İslam Konferansı Teşkilatındaki uluslararası helal standardı hazırlama noktasındaki üstlendiği görevle beraber dünya genelinde hazırlanmış olan helal sertifika standardı çalışmalarını inceleyip Türkiye'de Türk Standardı hazırlamak için faaliyetler yürütmektedir.

Türkiye'de GİMDES ve TSE'nin yanı sıra ICRIC'in temsilciliği olan ve Ankara merkezli TÜMSERT sertifikasyon tescilli kuruluşu, Bursa merkezli Dünya Helal Gıda Birliği Derneği, Konya merkezli Helal Derneği ve İstanbul merkezli Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi adlı kuruluşlar, sertifikalama faaliyetleri yapmaktadır. Türkiye'de bu kurumların haricinde bazı il ve ilçe müftülükleri de gıdaların helal olup olmadığına yönelik helal sertifikalama faaliyetleri yürütmektedir (Tekle, Sağdıç, Nursaçan, ve Yetim, 2013).

2.2.9.1. Helal Akreditasyon Kurumu

Türkiye'de helal sertifika belgelendirmesi yapan kurum ve kuruluşlarda icra edilen çalışmaları belli bir standarda getirmek için helal akreditasyon kuruluşunun kurulması zaruriyet haline gelmiştir.

Türkiye'de 2017 yılında helal akreditasyon kurumunun kuruluş ve vazifeleri hakkında kanun tasarısı çalışması yapılmış ve bu kanun tasarısı yasalaşmıştır. Bu yasalaşan kanun tasarısı sayesinde Türkiye'de işlevsel bir akreditasyon kurumu oluşturma çabalarında önemli bir yol kat edilmiştir. Gerek yurt içinden gerekse de yurt dışından helal sertifikası veren mevcut kuruluşlara akreditasyon hizmeti verecek olan kurum, akreditasyonla alakalı bütün kriterleri belirleyip uygulayacak, bu helal sertifika konusunda Türkiye'yi temsil mahiyetinde olacaktır (Yıldırım, 2017).

Şekil 3: Helal Akreditasyon Kurum Logosu



2.2.9.2. Türk Standartlar Enstitüsü (TSE)

Türk Standartlar Enstitüsü (TSE) kurumu, 1960 senesinde Türkiye’de çeşitli sektörlerde standartlar oluşturmak gayesi ile kurulmuştur. Kurumun helal sertifika belgelendirme süreci ise 14 Temmuz 2011 yılında başlamıştır. TS OIC/SMIIC 1’in belirlemiş olduğu belgelendirme standartlarına göre helal sertifika faaliyetlerine devam etmektedir (TSE, 2017).

TSE Kurumu, helal sertifika uygunluk belgesini verirken dikkat ettiği genel hususları şöyle sıralayabiliriz: İnsanların tükettiği ürünün insan sağlığına ve yaşamına zarar verip vermediğinin belirlenmesi ve tüketimini yapan bireylerin bilinçlenmesini sağlamaktır. Ambalajda yazan bilgilerle ürünün içeriğine giren maddelerin sertifika süresince devamlı bir surette numuneler olarak kontrol mekanizması sağlamaktır. Türk standartlar Enstitüsü, Diyanet İşleri Başkanlığı ile ortak çalışma yaparak sertifikalandırma faaliyetlerini yürütmektedir (TSE, 2017).

2.2.9.3. Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği (Gimdes)

GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği), 2005 yılında Türkiye’de ilk helal sertifika çalışmalarına resmen başlayan kuruluştur. Kuruluş inanılan değerler temelinde helal ve sağlıklı ürünleri araştırma ve sertifikalandırma faaliyetleri yürütmek için kurulmuş bir sivil toplum örgütüdür.

GİMDES, 2005 yılından bu yana gıdadan kozmetiğe kadar birçok alanda sertifika çalışması yapmaktadır. Helal gıda konusunda öncelikli olarak halkı

bilinçlendirmeyi gaye edinmiş kuruluş halka açık yüzlerce konferans, panel, seminerler düzenlemekte, üniversitelerden, sivil toplum kuruluşlardan gelen davetlere icabet ederek toplumu bilinçlendirmeye çalışmaktadır. GİMDES, iletişimin her çeşidini kullanarak bu amaçla çok sayıda dergi, bülteni dağıtımına sokmuş ve kurduğu web sitesi ile halkı helal gıda noktasında bilgilendirmektedir. GİMDES 2008, 2009, 2010 yıllarında İstanbul'da 3 tane uluslararası sempozyum düzenlemiş ve bu sayede ulusal basın ve yayınlarında dikkatini çekerek Türkiye'de helal gıda farkındalığı oluşmasına büyük katkılar sunmuştur (GİMDES, 2017). Helal sertifikalandırma yapan GİMDES'in amaçladığı hususları şu şekilde sıralayabiliriz:

1. Türkiye'de özellikle pakete girmiş ürünleri tüketen topluluklara tükettikleri ürünün içeriğindekiyle ilgili bilinç seviyelerinin artmasını sağlamak, 2. sertifika alınması istenen ürünlerin belirlenen standartlara göre sağlık, inanç ve temizlik gibi istenen kriterlere uyup uymadığını konusunda toplumu bilinçlendirilmesi yapmak, 3. Türkiye'de helal sertifikası konusunda alakadar olan her türlü kurum, kuruluş ve ülke idaresini sağlayan erklere hazırlanan tasarı ve önerileri arz etmek, 4. toplumda helali talep eden tüketicilerin bu isteklerini sağlayabilmekle beraber haramlığa neden olan güçlerle de gerekli faaliyetler yapmaktadır (Büyüközer, 2012).

2.3. GIDA KATKI MADDELERİ

Gıdaların bozulmalarını engellemek, raf ömürlerini uzatabilmek, stabil durumda kalmasını sağlamak gibi benzeri amaçlarla gıda üretiminde mamullerin içerisine katkı maddeleri konulmaktadır. Ayrıca gıdaların tatlandırılması, renklendirilmesi veya besleyici içeriğinin yükseltilmesi için de katkı maddeleri konulmaktadır. Katkı maddelerinin belli standart ve kurallara göre kullanılması gerekmektedir. Üretici olan gıda firmaları genellikle gıda üretimini yaparken bu standartları çok fazla uygulamamaktadır. Bu standartlara uyulmadan üretilen gıdalar inançlı tüketicilerin değer yargılarını gözetmeden üretildiği için şüpheli gıdalar kategorisine girmektedir. Gıdalarda kullanılan bu katkı maddelerinin kaynağının ve üretim şeklinin helal mi veya haram mı olduğu tüketiciler tarafından net olarak bilinmemektedir (Büyüközer, 2012).

Şu an dünya genelinde çeşitli amaçlarla 80.000'e yakın kimyasal katkı maddesi kullanılmaktadır. Bu kimyasal katkı maddeleri 1940'lı yıllardan başlayarak her geçen

yıl artarak devam etmiştir. Kimyasal katkı maddeleri 1950 yıllarında 7 milyon ton/yıl üretilip kullanılırken bugün bu rakam 400 milyon / yıl geçmiştir (Toksoloji Bülteni, 2011).

Helal gıda konusunda en sıkıntılı alanı gıda katkı maddeleri oluşturmaktadır. Gıda katkı maddelerinin en temel sorunu ise elde edildiği kaynak ve yöntemdir. Helal olmayan kaynaklardan elde edilmiş veya helal bileşikler içermeyen gıda katkı maddelerini Müslüman tüketicilerin tüketmesi helal değildir. Gıdalarda helal olmayan kaynaklar ise domuz ve domuz mamulleri, ölü hayvan, alkol ve İslami usul ve esaslara göre kesimi yapılmayan hayvanlar olarak sıralayabiliriz. Bir katkı maddesi haram olan kaynaklardan üretilmiş ise ve bu katkı maddesi helal olan bir gıdaya katılırsa bu ürünün helallliği şüpheli hale gelir (Türker, 2016).

Gıdalarda haram olma ihtimali yüksek olan katkı maddeleri, belli ölçülerde tespit edilebilir. Gıda ürünlerinde domuz, alkol vb. haram olan veya haram bileşikleri gıdaların içerisine karıştırmak o ürünü haram olma şüphesi ile tüketiciyi karşı karşıya getirir. İşte bu kuşkuların ortadan kalkması için helal gıda sertifikası elzem ve zaruridir (Büyüközer, 2012). Türkiye’de katkı maddelerine yaklaşım noktasında bazı sıkıntılar olduğu kaçınılmaz bir gerçektir. Bu sıkıntıların bir kısmını şöyle sıralayabiliriz:

-Türkiye’de gıda üretimi yapan firmaların ürettikleri gıdaların etiket ve ambalajında kullandıkları katkı maddeleriyle ilgili tüketiciyi yeterince bilgilendirmemektedir.

-Türkiye’de gıdaların içerisine konulan katkı maddelerinin varlığından tüketicilerin birçoğu habersizdir. Tüketicilere bu katkı maddelerinin zararı ve konulma sebebiyle ilgili hiçbir eğitim kanalı ile bilgilendirme yapılmamaktadır.

-Gıda üretimi yapan firmaların bir kısmı ürettikleri ürünü daha ucuza maal edebilmek için gereksiz yere katkı maddesi koymak istemektedir. Bu gereksiz yere katkı maddesi koyma isteklerini de ilgili makamlara baskı yaparak gerçekleştirmek istemektedirler.

-Türkiye’de güçlü ve bağımsız olarak gıdaların sağlıklı, hijyenik ve helal olmasını denetleyip takip edecek ve inançlı insanları her yönü ile koruyacak bir hizmet kurumu bulunmamaktadır.

-Halkın sağlığını hiçe sayan ve inandığı değerlere dikkat etmeyen firmalar Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ifşa edilmesi gerekmektedir. Türk halkı sağlığına ve özellikle geleceği olan çocuklarına zarar veren ne kadar yiyecek, içecek ve zararlı katkılar varsa ileride tüketlen bu ürünlerin muhtemel yapacağı hastalıkların bütün görsel ve yazılı basında mecburi kamu spotu olarak yayınlanması gerekmektedir (alışır ve alışkan, 2003).

2.3.1. Jelâtin

Jelâtinin üretildiği ana madde genel itibari ile domuz derisi veya kemiği olmakla beraber dana derisi ve kemiğinden de üretilmektedir. Bazı jelâtin üreticileri kıkırdak, hayvan siniri ve toynaktan da jelâtin üretir. Jelâtin genel olarak macun, tutkallarda kullanıldığı gibi katı ve yumuşak ilaç kapsüllerinin üretiminin de ana maddesidir. Tıbbi alanda çoğu tablet formundaki ilaçlar jelâtinin yapıştırıcılık özelliğinden yararlanılarak üretilmektedir. Jelâtin, gıda sektöründe ise dondurma üretiminde, çikolata ve tatlılarda pasta ve şekerlemelerde ayrıca kullanılmaktadır. Bazı gıdalarda ise parlatici ve güzel görünüm kazandırılmak için kullanılmaktadır (Boran, 2011).

Dünya genelinde 360 bin ton jelâtin üretilip tüketilmektedir. Türkiye’de ortalama 6000 ton jelatin tüketilmektedir. Bu jelâtinlerin bir kısmı ülke içinden karşılanırsa da önemli bir kısmı yurt dışından karşılanmaktadır. Yurt dışından ithal edilen jelâtinin büyük bir bölümü maalesef gayrimüslim ülkelerdendir. Bundan dolayı bu ithal edilen jelâtinlerin kaynağı tam olarak bilinmemektedir. Ama bilinen şu ki Müslüman olmayan ülkelerden gelen jelâtinlerin büyük bir bölümü domuz kökenli olma olasılığının fazlalığıdır (Chaudry, 1992).

Gayrimüslim olan ülkelerde çok fazla domuz üretilip tüketildiği için ve ayrıca domuzdan üretilen jelâtinin diğer hayvanlardan üretilen jelâtime kıyasla daha ekonomik ve daha kolay olduğu bilinmektedir (Stainsby, 1987).

Dini hassasiyeti olan insanlar aldıkları ürünün içeriğinde jelâtin varsa tabii olarak bu ürünü tüketmekte tereddüt etmektedir. Çünkü Türkiye’de kullanılan jelatinin önemli bir kısmı domuz kaynaklıdır. Bundan dolayı Müslüman olan her bir birey jelatin içerikli bir üründe helal sertifikası araması en tabii hakkıdır (Yetim, 2011).

2.3.2. Enzimler

Enzimlerin hammaddesinin çoğunluğu hayvansal kaynaklı katkı maddeleridir. Son zamanlarda ise mikrobiyal kaynaklı enzimlerde üretilmektedir. Özellikle gıda sektöründe peynir çeşitlerinde ve gıda sanayinde kullanımı çok yaygındır. Peynir mayası, memeli hayvanların midesinde üretilen bir dizi enzimdir. Bu hayvanın kökeni domuzdan olma ihtimalide çok yüksektir. Onun için hayvansal olan enzimlerde şüpheli grubuna girmektedir. Ancak enzimlerde mikrobiyal enzim çeşidinin kullanılması hem sağlık hem de helallik noktasında elverişlidir (Batu, 2012).

2.3.3. Emülgatörler

Emülgatörler; yüzey aktif maddeler veya emülsifiyerler ismiyle de bilinmektedir. Gıda sektöründe en çok kullanılan katkı maddelerinin başında gelmektedir. Özellikle pakete girmiş ürünlerin uzun süre beklemesi sonucu görüntüsünde oluşan fiziksel bozuklukları önleyen bir katkı maddesidir. Mesela kutunun içinde bekleyen bir tahin helvasının üst yüzeyinde çıkan ve hoş olmayan yağ görüntüsü sorunu, tahin üretimi sırasında içerisine emülgatör eklenerek tahin içindeki yağın homojenik bir şekilde dağılması ve hoş bir fiziksel görüntü elde edilmesi sağlanır (Arslan, 2011).

Şu anda gıda sektöründe kullanılan emülgatörleri kaynağı hem hayvansal hem de bitkisel olmak üzere ikiye ayırmak mümkündür. Bitkisel kaynaklı olan emilgatörlerde helallik noktasında sorun yokken hayvansal olanlarda ise helal olan hayvandan mı yoksa haram olan hayvandan mı elde edildiği bilinmemektedir. Onun için gıda firmasının ambalajın içindekiler bölümüne sadece emülgatör yazması yeterli değildir. Parantez içinde emülgatörün bitkisel mi, hayvansal mı olduğu yazılmalı ve hayvansal emilgatör ise sığırdan mı domuzdan mı elde edildiği belirtilmelidir (Atasever ve Alişarlı, 2020).

2.3.4. Gıda Katkı Maddelerinin E Kodları

E kodları başındaki “E” harfi Avrupa birliğinin “European” kelimesinin ilk harfinden dolayı verilen kodlama sembolüdür. Avrupa’da “E” kodu alan bir katkı maddesi kullanımına izin verildiğinin de bir göstergesidir. Her gıda katkı maddesinin bir numarası vardır. Bu verilen numara uluslararası sahada da kabul gören bir numaradır. Bu verilen numara ile birçok birbirine benzeyen kimyasal isimlerin

karıştırılmasının da önüne geçilmiş ve karışıklığa sebep olacak durumlara da engel olunmuştur. Şu anda Türk Gıda Kodeksi 300 civarında gıda katkı maddesinin çeşitli amaçlarla kullanımına izin vermektedir (Ayper ve Binokay, 2010).

Günümüzde dünya üzerinde 8000 bini aşkın katkı maddesi üretilmektedir. Bu katkı maddelerinden 400 tanesine "E" numarası verilmiştir. Gıdaların içerisine 3000'e yakın aroma verici katkı maddesi eklenmektedir (Türker, 2011). Ancak geniş bir çeşide sahip olduğu için E numarası verilmemektedir. Gıdaların içerisine konulan katkı maddeleri etiket üzerinde farklı şekillerde yazılabilir. Mesela monosodium glutamate maddesi MSG veya E621 numarası ile yazılabilir. Bazen de çin tuzu şeklinde de yazıldığı görülmektedir. "E" numarası verilen katkı maddelerinin sayısı her geçen yıl artmaktadır. Bu katkı maddelerinin zararı tespit edilenleri ise iptal edilmekte ve onu yerine yeni katkı maddeleri eklenmektedir (Atman, 2004).

Özellikle gıdalarda kullanılan 65 çeşit "E" numaralı katkı maddesinin helal olup olmaması şüphesi vardır. Bu 65 katkı maddesi, unlu mamuller, sakızlar, soslar, şekerlemeler, işlenmiş et ürünlerine kadar gıda sektöründe yoğun olarak kullanılmaktadır (Özgen ve Hazarhun, 2019). Türkiye'de yapılan bir araştırmada marketlerde Türk halkının tüketmiş olduğu ürünlerden 419 tanesi incelenmiş ve bu ürünlerin etiketlerinde yazan katkı maddelerinden 198 tane "E" kodlu katkı maddesinin helalliği şüpheli olduğu sonucuna varılmıştır. Tablo 1'de incelenen ürünler grubu ve içerisinde helal olması şüpheli "E" kodları verilmiştir (Özgen ve Hazarhun, 2019).

Tablo 1:Ürün Grupları Kapsamında Değerlendirilen ve Şüpheli “E” Kodu Bulunan Ürün Sayıları

İncelenen Ürün Grupları	Ürün gruplarına göre değerlendirilen ürün sayısı	Ürün gruplarına göre şüpheli E kodu bulunan ürün sayısı
Toz İçecekler ve Karışımlar	27	18
Cipsler	6	3
Bisküviler, Kekler, Gofretler	44	26
Dondurulmuş Gıdalar	13	4
Şekerlemeler, Sakızlar	30	14
Çikolatalar, Krem Çikolatalar ve Ezmeler	30	16
Soslar	41	30
Unlu Mamuller ve Makarnalar	22	15
Helva, Tahin, Pekmez	17	5
Margarin	14	3
Pasta Malzemeleri	16	5
Süt ve Süt ürünleri	30	8
Et ve Şarküteri Ürünleri	32	18
Hazır Çorbalar	11	1
Enerji İçecekleri	3	2
Gazsız İçecekler	21	7
Gazlı İçecekler	8	3
Dondurma ve Sıtlı Tatlılar	9	7
Turşu ve Konserveler	19	5
Kahvaltılık ve Tahıl Gevrekleri	14	4
Bebek Mamaları ve Takviyeleri	12	4
Toplam Değerlendirilen Ürün Sayısı	419	
Toplam Şüpheli E Kodlu Ürün Sayısı		198

Türkiye’de gıdaların içerisine giren katkı maddelerinin helal olan gıda katkı maddeleri, şüpheli olan gıda katkı maddeleri ve haram olan gıda katkı maddeleri olarak tablo şeklinde “Gıda Raporu” internet sayfası okuyucularına sunmuştur (Gıda Raporu, 2003).

Tablo 2:Gıdaların İçerisine Giren Haram, Helal ve Şüpheli Katkı Maddelerinin Özet Listesi

KATKI MADDELERİ ÖZET LİSTESİ						
RENKLENDİRİCİLER	KORUYUCULAR	ANTIOKSİDANLAR, ASİTLER, MINERAL TUZLAR	KIVAM ARTICILAR, STABİLİZÖRLER, HOMOJENLEŞTİRİCİLER	İNCELTİCİLER	AROMALAR, TAD VERİCİLER	PARLATICILAR, TATLANDIRICILAR
E100*	E200	E300	E400	E500	E620*	E900*
E101*	E201	E301	E401	E501	E621*	E901*
E102*	E202	E302	E402	E503	E622*	E903
E104*	E203	E303	E403	E504	E623*	E904**
E107*	E210*	E304*	E404	E507	E624*	E905*
E110*	E211*	E306*	E405	E508	E625*	E907
E120**	E212*	E307*	E406	E509	E626	E910**
E122*	E213*	E308*	E407*	E510	E627	E913*
E123*	E214*	E309*	E410	E511	E629	E920**
E124*	E215*	E310	E412*	E513	E631*	E921**
E127*	E216*	E311*	E413	E514	E633*	E924
E128*	E217*	E312*	E414	E515	E635*	E925
E129*	E218*	E317	E415	E516	E636*	E926
E131*	E219*	E318	E416	E518	E637*	E927
E132*	E220	E319	E417	E519	E640**	E928
E133*	E221	E320*	E420	E524		E931
E140*	E222	E321*	E421	E525		E932
E141*	E223	E322*	E422*	E526		E950
E142*	E224	E325*	E430*	E527		E951*
E150	E225	E326*	E431*	E528		E952
E151	E226	E327*	E432*	E529		E954
E153*	E227	E328*	E433*	E530		E957
E154*	E228	E329*	E434*	E535		E965
E155*	E230*	E330	E435*	E536		E966*
E160(a)*	E231*	E331	E436*	E540		E967
E160(b)*	E232*	E332	E440(a)	E541		E999
E160(c)*	E233*	E333	E440(b)	E542**		E1100*
E160(d)*	E234*	E334	E441**	E544*		E1200
E160(e)*	E235	E335	E442*	E545		E1201
E160(f)*	E236	E336	E450	E551		E1202
E161*	E237	E337	E460	E552		E1400-1450
E162*	E238	E338	E461	E553(a)		E1450
E163*	E239	E339	E463	E553(b)		E1510**
E170*	E249*	E340	E464	E554		E1517*
E171	E250*	E341*	E465	E556*		E1518*
E172	E251*	E343	E466	E558		E1520
E173	E252*	E350	E469	E559		
E174	E260	E351	E470*	E570*		
E175	E261	E352	E471*	E572*		
E180*	E262	E353	E472*	E575		
E181	E263	E354	E473*	E576		
	E264	E355*	E474*	E577		
	E270*	E357*	E475*	E578		
	E280	E363	E476*	E579		
	E281	E365	E477*	E585		
	E282	E366	E478*			
	E283	E367	E479(b)*			
	E290	E370	E480			
	E296	E375	E481*			
	E297	E380	E482*			
		E381	E483*			
		E385	E492*			
			E493*			
			E494*			
			E495*			

İşaretsiz "siyah" E numaraları helal kabul edilen katkıları gösterir.

"kırmızı" E numaraları sağlık için tehlikeli katkıları gösterir.

"**" işaretleri kesin hayvan (çoğunlukla domuz) kökenli katkıları gösterir (haram).

"*" Bitkisel veya hayvansal kökenli olabilir. Alkolle muamele edilmiş veya edilmemiş olabilir. Bu sebeple (şüpheli) kabul edilen katkıları gösterir (Gıda Raporu, 2003).

2.3.5. Gıda Katkı Maddelerinin Sınıflandırılması

Gıda katkı maddeleri, kullanım amaçlarına göre 4 ana sınıfa ayrılmaktadır.

- 1.Raf ömrünü uzatanlar koruyucular,
2. Yapıyı ve hazırlama, pişme özelliğini geliştirenler,

3. Aromayı ve rengi geliştiriciler,
4. Besin değeri koruyucu, geliştiriciler.

Gıdaların içeriğine giren katkı maddeleri 4 ana gruba ayrılmasının yanında gıda firmalarının en çok kullandığı katkı maddeler ise şunlardır: (Çukadar, 2015).

2.3.5.1. Tatlandırıcılar

Gıda sektöründe pek çok alanda kullanılan tatlandırıcılar, çoğunluğu sentetik olarak üretilen sukaloz, sulfam, sakarin, aspartam gibi maddelerden oluşmaktadır. Bu maddeler dışında nişasta, mısır şurupları, fruktoz, glukoz, sukroz gibi bitkisel kaynaklı doğal tatlandırıcılarda vardır (Omeye, 2004).

Türkiye’de tatlandırıcılar, çok yoğun şekilde kullanılmaktadır. Özellikle enerji içecekleri, meşrubatlar, meyveli sodalarda, şekerlemelerde, baklava ve tatlılarda, sakızlarda pek çok üründe tatlandırıcılar kullanılmaktadır. Sentetik üretilen tatlandırıcılar, pancar şekerinden üretilen doğal tatlandırıcılara göre 30 ila 500 kat arasında değişen oranlarda daha fazla oranda şeker içermektedir. Bu oranlarda şekerin vücudumuza girmesi demek erken yaşta şeker hastalığına davet çıkarmak demektir. Hem bu sentetik tatlandırıcılar, daha ucuza imal edildikleri için tercih edilmektedir. Hem de birçok firma üretim giderlerini düşürmek için sentetik tatlandırıcıyı tercih etmektedir (Takayama, Renwick ve Johansson, 2000).

Özellikle sentetik tatlandırıcıların insan sağlığına verdiği zararları sıralamak gerekirse kan ve lenf kanseri, kalp ve deri hastalıkları, şeker hastalığı, sindirim sistemi rahatsızlıkları gibi birçok hastalığı tetiklemektedir (Takayama, Renwick ve Johansson, 2000).

2.3.5.2. Renklendiriciler

Gıda sektöründe pek çok üründe sentetik boya kullanılmaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır: dondurma, reçel, meşrubatlar, bisküvi, şekerlemeler, sosis, salam, yoğurt, sakız, konserve, hazır çorbalar... gibi bir pek çok gıda ürününde renklendiriciler kullanılmaktadır. Renklendiriciler maalesef çocukların çok tükettiği gıdaların içeriğinde vardır. Renklendiriciler, çocuklarda ve yetişkinlerde pek çok hastalığa yol açmaktadır. Bunlardan bazıları astım, migren, tiroid tümörü, aşırı

duyarlılık, kanserler, erken doğum gibi birçok sağlık sorununa sebep olmaktadır (Omaye, 2004).

Araştırmalarda özellikle renklendiricilerin 3 ile 9 yaş arasındaki çocuklarda davranış bozukluğu ve hiperaktivite gibi hastalıklara yol açtığı sonucuna ulaşılmıştır. İngiltere’de çocukların tükettiği meyveli içecekler ile şekerlemelere bağlı olarak çocukların hiperaktivite ve davranış bozuklukları belirgin bir şekilde fark edildiği gözlemlenmiştir. Bu araştırma sonucunda İngiltere’de ailelere devletin ilgili kurumları tarafından çocukların tükettiği gıdaların içerisindeki katkı maddelerinden dolayı çocukta hiperaktivite ve davranış bozukluğu olabileceği ve rahatsızlıkların bu katkı maddeleriyle ilintili olduğu uyarısında bulunmaktadır (McCann, Barrett ve Cooper, 2007).

2.3.5.3. Benzoik Asit ve Bileşikleri

Benzoik asit ve bileşikleri, antimikrobiyal özelliğinin olmasından dolayı katı yağlar, mayonez, içecekler, soslar, sakız, kuru maya, ketçap, süt tozu, çikolata gibi gıda ürünlerinin içeriklerine eklenmesinin yanında; kozmetik ürünlerinden diş macunlarında, merhemlerde ayrıca bazı ilaçlarda da kullanılmaktadır (Erkmen, Bozoglu ve Food, 2008).

Bu katkı maddesinin insan sağlığına çok olumsuz etkileri vardır. Bunlardan bazıları ise sinirsel bozukluklar, çocuklarda hiperaktivite ve tümör oluşumu, kilo kaybı, deride kazıntı, astımı tetikleme ve hormonal bozukluklar olarak sıralayabiliriz (Wibbertmann, Kielhorn, Koennecker, Mangelsdorf ve Melber, 2000).

2.3.5.4. Melamin

Melamin, ölümcül tehlikeye kadar varabilecek sonuçlar açabilecek sentetik bir katkı maddesidir. Melamin, gıdalarda nitrojen azlığını bitirmek amacıyla eklenen bir katkı maddesidir. Melamin sütlü çikolata, kahve, süt tozu, sütlü mama, dondurma gibi gıda ürünlerinde kullanılmaktadır. Özellikle Türkiye’ye Çin’den yüksek oranda melamin getirildiği ithalatçı firmalar tarafında ifade edilmektedir (Omaye, 2004).

Melamin, gıda sektörü dışında plastik ürünlerde, tezgâhlarda, beyaz yazı tahtalarında ve bazı araç gereçlerde kullanılmaktadır. Bu katkı maddesinin insan sağlığına olumsuz etkileri Çin’de ispat edilmiştir. Çin’de melamin katkılı mama yiyen

dört bebeğin ölmesi ve yüz binlerce çocuğunun hastalanması vakaları bu maddenin nedenli tehlikeli olduğunun ispatı olmuştur (Omaye, 2004).

Melamin katkılı ürünlerin hayvanlar üzerinde yapılan çalışmasında ise bu katkının hayvanlarda üremeye olumsuz etki yaptığı ayrıca kanser ve böbrek yetmezliği gibi hastalıklara yol açtığı tespit edilmiştir (WHO, 1999).

2.3.5.5. Monosodyum Glutamat

Monosodyum glutamat(MSG), gıda ürünlerinin lezzetini artırmak maksadı ile eklenen serbest aminoasitlerdir. Melas, şeker kamışı, şeker pancarı ve nişasta gibi malzemelerden üretilmektedir. Özellikle çocukların çokça tükettiği baharatlı ve acılı cipslerde, piyasada çok yaygın çiğköfte firmalarının sattığı etsiz çiğköftelerde bu katkı maddesi çokça kullanılmaktadır. Bu maddenin konulduğu hiçbir ürün, muteber helal sertifikası veren kuruluşlardan belge alamamaktadır (Demirtaş , 2012).

Çünkü helal olup olmamasından öte insan sağlığına olumsuz etkiler yapan bir katkı maddesidir. Ayrıca bu çiğ köfte ve cipslerden yiyen kişilerin her zaman bu ürünleri yeme içgüdülerini artmakta ve o ürüne bağımlı hale gelmektedirler.

MSG katkı maddesinin insan sağlığına verdiği zararları şu şekilde sıralayabiliriz: Alzheimer, parkinson, baş ağrısı, uyuşukluk, bulantı, astım, beyin tümörü, alerjik reaksiyonlar gibi birçok hastalığı tetiklemektedir. Ayrıca yeni doğan hayvanlarda yapılan deneylerde hipotalamus bölgesinin yani beyinin ön bölümünün altında olan bazı bezlerin ve organların çalışmasını düzenleyen bir yapıyı bozduğu tespit edilmiş ve bebek mamalarından MSG katkı maddesinin çıkartılması kararı alınmıştır (Koza, 2016).

2.3.5.6. Sodyum Nitrit ve Nitrat

Nitrat, tabiatla toprakta, bitkilerde ve suda sodyum nitrat olarak veya potasyum nitrat şeklinde bulunur. Yenilen meyvelerde ve sebzelerde hatta suda dahi nitrit ve nitrat bulunduğu için insanlar devamlı bir surette bu maddeleri almaktadır. İnsan vücuduna giren bu nitrit ve nitratlar az miktarlarda olduğu için insana herhangi bir zararı bulunmamaktadır. Ancak bu nitrit ve nitrat yüksek oranlarda ve doğal olmayan koşullarda hazırlanan gıdalarla beraber tüketilirse önemli hastalıklara hatta ölüme kadar uzanan neticeler verebilir (Demirtaş, 2012).

Nitrit ve nitratların katkı maddesi olarak kullanılmasının sebebi doğal renklerin korunmasıdır. Bundan ve antimikrobiyal özelliğinden dolayı sucuk, salam, sosis, gibi işlenmiş gıdalarda kullanılmaktadır. Sucuk, salam ve sosis firmalarının birçoğu bu maddeleri kullandıklarından ve vazgeçemediklerinden muteber helal sertifikası veren kurumlardan belge alamamaktadırlar (Erkmenve Bozoğlu, 2008).

Nitrat maddesi, tek başına zehirli değildir. Vücuda girdiğinde birçoğu midede sindirimle uğrar ve nitrat, nitrit maddesine dönüşür. Bunun sonuncunda aminlerle beraber nitrozaminlere dönüşür. Maalesef nitrozamin kanseri tetikler. Bütün kanser çeşitlerini tetikleyen bir madde olmasından dolayı uzak durulması gerekmektedir (Demirtaş, 2012).

2.3.5.7. Kısmen Hidrojene Nebati Yağ (Trans Yağlar)

Bu trans yağlar, çok yüksek basınç ile hidrojenle doyurulmuş zeytin, ayçiçeği ve mısırözü yağlarından elde edilen katı yağlardır. Bu trans yağlar gıda sektöründe operatif yiyeceklerde, cipslerde, çikolatalarda, margarinlerde, kuru pastalarda, şekerlemelerde, soslarda ve patlamış mısırlarda kullanılmaktadır (Erkmen, 2010).

İnsan sağlığı açısından trans yağların, doymuş ve hayvansal yağlardan tehlikeli olduğu ve vücudumuzda damar tıkanıklığı riskini üç kat artırdığı ve kanser riskini beş kat artırdığı kolesterolü yükselttiği bağışıklık sistemini azalttığı ve aşırı şişmanlığa ve pankreasın insülin direncini azalttığı belirlenmiştir (IFST, 2007).

2.3.6. GDO'lu Ürünler

Organizmanın, gen teknolojisi yardımı ile soğuğa dayanıklılığını, zararlılara karşı daha dayanıklı olmasını sağlamak amacıyla üretilir. Daha fazla ve daha verimli ürün almaya, suya, kuraklığa dayanması için ve üründe renk, tat, koku gibi istenmeyen halleri gidermek ve istenen özellikleri kazandırmak amacıyla üretilir (Kılıç, 2013).

GDO, ilk olarak 1973 yılında şeker hastalarının tedavisinde kullanılan insülin ilacında kullanılmıştır. 1996 yılına gelindiğinde ise ilk GDO'lu gıda ürünlerinde kullanılmaya başlandı. Artan dünya nüfusu tarım ürünlerine olan talebi de arttırmıştır. Artan bu talebi karşılamak amacıyla bitkilerin genomlarına yabancı genler ekleyerek daha fazla ürün elde etmek ve ürün çeşitliliğini fazlaştırmak amaçlanmıştır (Onurlubaş, 2011). GDO'lu ürünler birçok ülkede yasaklanmıştır. Bu ürünlerin insan

sağlığına verdiği zararlar, başta kanser olmak üzere sakat doğum, kısırlık gibi hastalıklardır. Ekolojik düzeni bozduğunu bilim adamları çeşitli gözlem ve deneylerde ortaya koymuştur (Haspolat, 2012).

GDO'lu ürünler, Avrupa Birliği'nde insanlar tarafından çok tepki aldığı için 2004 yılına kadar birliğe üye ülkelerin sınırlarında üretimi ve ithalatı yasaklanmıştır. Ancak 19 Mayıs 2004 yılında AB meclisinde yapılan oylamada mısır ve mısır çeşitlerinin üretimi, işlemesi ve muhafazasında GDO kullanımına izni çıkmıştır. AB'de mısır ve çeşitlerini üreten bazı büyük firmalar etiket bilgilerine GDO içeren gıda ürettiklerinde tüketiciyi bilgilendireceklerini ifade etmişlerdir (Onurlubaş, 2011).

Özellikle dünyada GDO'lu ürünlerin artması ve bu GDO'lu ürünlerin gayri resmi yollarla Türkiye'ye de girmesi dini hassasiyeti olan tüketicilerin sağlığı olan etkisiyle beraber helal olup olmadığını da sorgular olmuştur (Golnaz, Zainalabidin ve Mad, 2009). Türkiye'de 1998 yılında GDO yasak olmasına rağmen alan denemeleri yapılmıştır. Maalesef ülkemize ithal yollar ile giren mısır, domates, patates ve soya gibi birçok tarım ürünü GDO'ya rastlanmıştır. Ayrıca Türkiye'de birçok ilde kaçak GDO'lu tohumlarla tarımsal ürün yetiştirildiği tespit edilmiştir. Bu tarz kaçak ve kontrolsüz üretimin önüne geçmek için 2010 yılında 27533 sayılı biyogüvenlik kanun çıkarılmıştır. Organizmaların doğal genetik yapısını bozarak ve genetiği ile oynanması sonucunda her ne kadar dayanıklılığının ve verim artışının olduğu söylene de bu yolla elde edilen ürünler helallik açısından sorun teşkil etmektedir. Haram olan bir hayvanın geni kullanılarak başka hayvan ve bitkilerde bu genin kullanılmasıyla elde edilen gıdaların da haram olduğu ifade edilmiştir (Güneş ve Yetim, 2020).

2.3.7. Gıda Katkı Maddelerinin Denetimi

Türkiye, gıda denetimi noktasında maalesef istenildiği yerde değildir. Bu denetim noktasındaki boşlukları iyi bilen gıda firmaları her türlü katkı maddesini istediği miktarlarda katarak piyasaya sürmekte gıdaların dayanım ömrünü artırırken insanların sağlıklı yaşama ömrünü kısaltmaktadırlar (Küçüköner, 2011).

Bu gıda firmaları sistemdeki bu denetim boşluğunu kullanarak insan sağlığı ile rahat bir şekilde oynamaktadır. Bu firmaların insan sağlığı ile bu kadar rahat bir şekilde oynamalarının altında daha fazla para kazanma hırsı yatmaktadır (Batu, 2012). Gıdalardaki bütün analiz ve tetkiklerin yapılabilmesi masraflı ve meşakkatli bir iş

olduğundan çok kontrolsüz ve denetimsiz ürünler piyasada dolaşmaktadır. Ve 2012 yılından beri Tarım Bakanlığı halk sağlığını tehlikeye atan 1509 firmanın 3356 ürününü yazılı basında ifşa etmiştir. Bu, sadece buzdağının görünen kısmıdır. Yakalanmayan daha binlerce firma ve ürün olduğu tahmin edilmektedir (Kaya ve Yayla, 2020).

Türkiye’de yaşayan halkın %99’u Müslüman olmasına rağmen üretilen her ürünün İslami hassasiyet ile üretilmediğini ve bu noktada devlet bazında bir yaptırım bulunmadığını da görmekteyiz. %98’i yurt dışından gelen gıda katkı maddelerine yurt içine girerken İslami kural ve kaideler uygulanmadığından gıdaların içerisinde ne tür içerikte olduğu belirsiz binlerce ürünü alıp tüketmekteyiz. Ancak Müslümanlara Allah tarafından helal rızık, helal lokma tüketmesi ve şüpheli olandan kaçınılması emir edilmiştir. İslam dininin gereği de budur. İslam dinine göre nefsini, malını, canını, korumanın helal rızıkla mümkün olacağını ve bu yolun helal lokmadan geçtiğini Allah ve resulü biz Müslümanlara ifade etmektedirler (Riaz ve Chaudry, 2004).

2.4. HELAL SERTİFİKASI VE SAĞLIKLI BESLENME

İnsan hayatının devamı için beslenme en temel ihtiyaçlardan biridir. 20.yy’a kıyasla 21.yy. başlarına geldiğinde insanların beslenme alışkanlığının hemen hemen baştan sona değiştiği görülebilir. Günümüzde hayatın hızlı akışına kendini kaptıran insanlar, daha çok pratik ve hemen tüketebilecek hazır gıdalara yönelmektedir. Bu da insanları doğal beslenmeden oldukça uzaklaştırmaktadır (Çalışır ve Çalışkan, 2003).

Günümüzde insanlarda çıkan türlü türlü hastalıkların genel sebeplerinin başında sağlıksız ürünlerin tüketilmesi olduğu bilinmektedir. Özellikle insanların sağlığını düşünmeden daha fazla para kazanma uğruna yapılan yanlış üretimler ve içerisine doğal madde yerine daha ucuz olan kimyasal katkıların ve zararlı maddelerin denetimsiz bir şekilde piyasaya sürülmesinin çeşitli hastalıklara yol açtığı bilinmektedir (Batu, 2015).

Dünyanın her yerinde insanlar, sağlıklarını korumak ve kendi inanç ve değerlerine göre helallik şartlarını taşıyan “helal sertifikası” almış ürünler tercih etmektedir. Mesela Almanya’da yaşayan Türk’lerin Müslüman kasapları tercih etmesi veya Musevi inancına sahip bir Yahudi’nin “kosher” sertifikalı bir reyonu tercih etmesi gibi bütün inanç sahibi insanlar kendi değerlerine saygı duyan ve bu

standartlara uyan ürünleri tercih etmektedir (Parlak, 2012). Dünya üzerinde yaşayan Müslümanların gelecekteki nesillerinin maddi ve manevi açıdan mutlu ve huzurlu olması sağlıklı bir hayat sürebilmesi için helal sertifikalı ürünlerin tercih edilmesi ve onları tüketmeleri büyük önem arz etmektedir. İnsanın sağlığını bozan katkı maddeleri ve kimyasallardan dolayı gıdalarda helal sertifikası büyük önem arz etmektedir. Muteber bir kurumdan helal sertifikası alan bir ürünün hem sağlıklı hem hijyenik hem kaliteli ürün olması gerekmektedir. Helal sertifikaya dikkat eden birisi aslında sadece inancının gereği olan maneviyatını korumuyor ayrıca maddi bedenini de her türlü olumsuz sonuçlardan korumuş oluyor.

2.4.1. Helal Yaşantının Sağlıklı Beslenmeye Etkisi

İnsanlar üzerinde, yiyecek ve içeceklerin hem maddi hem de manevi sonuçları vardır. Antropologlar çeşitli gıda alışkanlıklarının insanların üzerinde yaptığı tesir hakkında topladıkları birçok verinin simgesel anlamı olduğunu ifade ederler. Antropolojide gıda grup kimliği, diğer gruplarla ve Tanrı'yla olan ilişkiyi anlatan bir araç olarak görülmektedir (Mennel, Murcott ve Otterloo, 1992). İnsanların yedikleri, içtikleri gıdaların insanın maddi ve manevi vücudunda sonuçlar doğurduğunu birçok İslam alimi de ifade etmiştir. Bu konu hakkında Büyük İslam Alimi Bediüzzaman Hazretleri, Mektubat isimli eserinde şu ifadeleri kullanıyor: İnsanın nefsi yemek içmek hususunda keyfe mâyeşa (dilediğince) hareket ettikçe hem şahsın maddi hayatına tıbben zarar verdiği gibi hem helal-haram demeyip rast gelen şeye saldırmak, âdeta manevi hayatını da zehirler. Daha kalbe ve ruha, itaat etmek o nefse güç gelir. Serkeşane (baş kaldırarak) dizginini eline alır. Daha insan ona binemez, o insana biner (Bediüzzaman, 2009). İnsanın hiçbir kural kaide tanımadan canı her istediği şeyi helal haram demeyip ölçsüzce tüketmesi hem maddi hem manevi hayatını zehirlediğini bu ifadelerden anlıyoruz.

Kuran-ı Kerim'de Yüce Allah ayetlerinin birçoğunda dünyadaki nizam ve intizamı, kural ve kaideleri koyanın kendisi olduğunu defaatle biz kullarına bildirmiştir. Kullarından bu nizama ve kurallara iman etmesini istemektedir. Kendi başına hareket etmek, kuralları ve kaideleri kabul etmemek, sınırsız bir özgürlük istemek, kendi üstünde bir otoriteye uyup uymamak veya şahsi ve sosyal hayatın

gerektirdiği kuralların gerekliliğine inanıp inanmamak, insanın kendine has bir özelliktir (Batu, 2012).

İnsanların bir kısmı, kural ve kaideleri veya helal ve haramları kendine göre belirler. Bir kısım insanlar da yüce yaratanın belirlediği kurallara uyar o çerçevede hayatını tanzim eder. Burada bahsedilenler, ikinci gruptaki insanlar -yani yaratanın istek ve önerilerine göre hayatını sürdürenler- için olacaktır. Konuya bu çerçeveden bakıldığı zaman Allah'ın helal kıldığı nimetler, haram; haram, kıldığı nimetler de helal sayılamaz

2.4.2. Okul Kantinlerinde Helal Sertifikasının Önemi

Türkiye’de yaklaşık 18 milyon öğrenci okullarda eğitim görmektedir. Sabah veya öğlen beslenmelerini okul kantinlerinde yapmakta ve yurtlarda kalan öğrenciler ise üç öğün beslenmesini okullarda yapmaktadır. Dolayısıyla okulda sağlıklı beslenme kültürü oluşturmak zaruret olmuştur (Seçginli, Erdoğan ve Demirezen, 2004). Çünkü sağlıklı beslenme ile başarının doğru orantılı olduğunu birçok çalışma ortaya koymuştur. Okul kantinleri ve yemekhanelerinde tüketilen gıdaların besin değerinin yüksek olmasıyla beraber sağlıklı olması da önemli yer tutmaktadır. Bu bağlamda okulda tüketilen gıdaların içerisinde nelerin olduğunu tespit edebilmek için helal sertifikalı gıdaların tercih edilmesi gerekmektedir.

Günümüzde gıdaların içerisindeki katkı maddelerinin çocukların gelişiminde olumsuz etki yaptığı bilinmektedir. 19. yy.’da gıdalar üzerinde araştırma yapan Filozof Ludwig Feuerbach, “İnsan ne yerse odur.” sözü ile yenilen gıdaların insan üzerinde olumlu veya olumsuz etkiler bırakacağını ifade etmiştir. Türk atasözlerinin birinde “İnsan yediklerinin aynasıdır.” sözü de tüketilen gıdaların insanlar için nelere mal olacağını ve nasıl sonuçlar doğuracağını gösteren açık bir ifade olmuştur. Her insanın, genlerinin oluşturduğu bir bütünlüğü olduğu gibi insanın yaşadığı toplumla alakalı olmasından dolayı da oluşturmuş olduğu farklı ve öznel bir bütünlük de vardır. Özellikle okul çağındaki çocukların helal ve sağlıklı beslenmesi onların hem maddi hem de manevi gelişimini etkileyecek en büyük hususlardan biridir (Çukadar, 2015).

Şimşek, (2007), 9-2 yaş grubu öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını ölçmek için yapmış olduğu bir araştırmada okul çocuklarının evlerinde kahvaltıyı %33,3’ünün atladığı ve diğer öğünlerden öğle yemeğini ise %50,9’unun evde yapmadıkları; bu

yapmadığı öğünleri %96,9'unun başta kantinler ve dışarıda hazır ürünler tüketerek bu öğünleri geçıştirdikleri görölmüşür. Çocukların aldıkları harçlıklarla genellikle hamburger, sandviç, tost, poğaç, cips, çikolata, bisküvi, şeker, gazlı içecekler gibi besin değeri düşük, sağlıksız ve zararlı ürönlere yöneldikleri görölmüşür (Aktaş, 2018). Bu araştırma sonucunda çocukların okul kantinlerinde en çok tükettiğı gıdaların içeriğıne bakıldığında bu tezin tablo 2 ve tablo 3 bölümlerinde hazır gıdalardaki katkı maddelerin domuz ve türevlerinin varlığından veya alkolle muamele edilmiş maddelerin girme ihtimalinin yüksek olan hazır gıdalardan olduğunu görölebilir. Ayrıca bu tablolara bakıldığında çocuklarda obezite, şeker, kanser gibi birçok hastalığa sebep olacak maddelerinde bunların içeriğinde olduğu görölebilir. Hazır gıdada helal sertifikası alan bir ürün, sağlığa zararlı ve haram olma ihtimali olan bu katkı maddelerini koyamayacağı için çocukların hem maddi hem de manevi bedeni korunmuş olur.

2.4.3. Şüpheli Gıdaların Ruhsal Gelişime Etkileri

Ahlakın çökmeye başladığı dini hassasiyetlerin ve Allah'a olan itaatın zayıfladığı toplumlarda hayatını sürdüren ve helal kazanmak, helal yemek isteyen Müslüman tüketicilerin özellikle bu zamanda daha dikkatli ve hassas olmaları gerekmektedir. Pakete girmiş, üzerinde helal sertifikası olmayan her ürün elbette haram değildir. Fakat haram olma şüphesi vardır (Karaman, 2012).

Müslüman, Allah'ın rızasını tahsil etmek, haram ve günahlardan kaçınmanın ötesine geçip, şüpheli olandan (haram veya helâlliğı belli olmayan) sakınması gerekmektedir. Bu bağlamda bir Müslüman, harama girme korkusuyla şüpheli şeyleri terk etmesi, onu verâ ehli bir zat yapar, ama haramlardan daha çok sakınma derecesi olan verâ, takvâ manasının altına girer (Akyol, 2012). *Allah, takva sahiplerini sever* (Âl-i İmrân Suresi 3/76). Hz. Ebû Bekr (r.a.)'ın "Biz, harama düşme korkusundan yetmiş helâli terk ederdik." (İbn-i Âbidîn) sözü bu gibi büyük zatların harama girme korkusuyla şüpheli olandan sakınan vera ehli zatlar olduğunu müminlerin nazarına vermiştir.

Hz. Muhammed (s.a.v.) şöyle buyurmuştur: "Helâller bellidir, haramlar bellidir. İkisinin arasında müstebihât (haram olup olmadığı belli olmayanlar) vardır. Bunları insanların çoğı bilmez. Kim şüpheli şeylerden kaçınırsa ırzını ve dinini

korumuş olur. Kim de şüpheli şeylere dalarsa harama düşmüş olur.” (Muhtârü’l-Ehâdis). Dışarıdan alınan hazır gıdaların içeriğine konulan katkı maddelerinin İslami inanç değerlerine ve sağlığa vereceği zararlar kesin olarak bilinmediğinden bu ürünler şüpheli ürünler kategorisine girmektedir. Ancak bu ürünlerin üretim aşamasından itibaren baştan sona incelenip denetlemesi sonucunda helal sertifikası alması o ürünün helal, sağlıklı, hijyenik gıda olduğunun ispatlanması anlamına gelir ki bu ürün üzerindeki “şüpheli” damgası kalkmış olur. Milyonlarca insan, içeriğini kesin olarak bilmediği hazır gıdaları tüketmekte ve bunların birçok hastalığa yakalanma riski ortaya çıkmaktadır.

Kullanılan ürünler arzu ve isteğe göre değerlendirilecek olunursa helal ya da haram açık bir şekilde değerlendirilirken bazı ürünlerin de şüpheli olduğu ifade edilebilir. Fitratı bozmamak için haram ürünlerden sakınmak elzendir. Fakat şüpheli ürünlerin ve kullanılan katkı maddelerinin kaynağının iyi bilinmesi gerekir. Katkı maddeleri helâl, haram ve şüpheli olarak ifade edilebilir. Şüpheli olan gıda katkı maddelerinin zararlı ve zararsız ayırımı yapılmadan sunulması yerine bu katkı maddelerinin insan sağlığı üzerindeki risk ve zararının net bir şekilde ortaya konması ve zararlı olandan kaçınılmasının en iyi yol olduğu ifade edilebilir. Aksi takdirde bu ürünler, insan fitratını bozabilir (Boran, 2016).

Dünya genelinde gıdadan kaynaklı hastalıkların sayısının 250’den fazla olduğu bilinmektedir. Gıdadan kaynaklı hastalıkların birçoğu değişik türdeki mikroorganizmalardan kaynaklanmaktadır. 2010 yılının verilerine göre dünya genelinde gıda kaynaklı 600 milyon hastalık ve 420.000 ölüm ile çok büyük sonuçlar ortaya çıkmıştır. Gıda kaynaklı hastalıklara bakıldığında 31 tehlikeli gıdaya bağlı olan bu hastalıklardan en çok etkilenen %40 ile beş yaş altı çocuklar olmuştur (WHO, 2015).

Dünya sağlık örgütünün 2008-2013 yılları arasındaki öncelikli 13 hedefi arasında gıda güvenliği konusu en başlarda gelmektedir (Çakıcı, Demirel, Zorba, Akçalı, 2015). Dünya genelinde özellikle gelişmekte olan ülkelerden gelen verilere göre her sene toplumun %25 ile %30’unda kaynaklı bir hastalığa yakalandığı ve bu ülkelerde gıda güvenlik sisteminin de yetersiz oluşu gıda kaynaklı hastalıkları raporlamada eksiklikler meydana getirmektedir (Venter, 2019).

Tablo 3: Gıdaların İçerisine Giren Katkı Maddelerinin Vücudumuzda Yol Açtığı Bir Takım Olumsuz Etkilerinin Özet Listesi

KATKI	NOAEL*	ETKİ SEVİYESİ*	OLUŞAN ETKİ
E220-8 (sülfür dioksid ve sülfid)	70	280	Mide hiperplazi inflamasyon
E320	50	67.5	ön mide hiperplazisi
E512(stannous klorid)	200**	300**	midede mukozal irritasyon
E951(aspartam)	4000	4000	gastirit
E102 (tartrazin)	750	1000	diyare
E110(sanset sarısı)	500	1250	diyare
E235(natamisin)	3	5	bulantı-diyare
E405(proylen glycol alginate)	%5**	%10**	dışkı kaybı
E430-1 (polyoxyethylene)	2500	10000	diyare
E432-6 (polyoxyethylene sorbitan monoester)	2500	5000	diyare, çekumda genişleme
E122(azurubine)	400	2500	çekumda genişleme
E123(amaranth)	50	250	

*mg/kg vücut ağırlığı/gün

** yiyecekteki oranı

*** yiyecekteki mg

Kaynak: Çalışır ve Çalışkan, 2003.

Tablo 4: Antioksidan Katkı Maddelerinden Bazılarının Sağlık Üzerine Etkileri

Katkı Maddesi	Sağlık Sorunu	Katılmasına izin verilen besinler
E250-251 Nitrit ve Nitrat	Kansere neden olan nitrozaminleri oluşturur, kanın oksijen taşıma yeteneğini azaltır.	Salam, sos vb. işlem görmüş et ürünleri ve sucuk tipi et ürünleri
E223 Sodyum meta bi sülfid	Astımlı hastalarda astım atağı Bakterilerde mutasyona neden olur Tiamini harap eder	Bisküvi, gofret, kek, kurabiye, patates cipsi-püresi ve sirke
E210 Benzoik Asit	Astım, deri döküntüleri, migren	Margarin, zeytin ezmesi, alkolsüz içecekler, reçel, jöle, bisküvi, gofret, kek kremaları, soslar ve ketçaplar
E627 Sodyum guanilat E631 Sodyum inosinat	Gutu şiddetlendirir Düşük purinli gıdalarda kullanılmamalıdır	Et ürünleri, et suyu tabletleri, soyalı ürünler, hazır çorbalar
E621 Monosodyum glutamat	Baş dönmesi, çarpıntı Deney hayvanlarında beyin lezyonu "Çin Restoranı Sendromu"	Hazır çorbalar, et ürünleri, çerezler, patates cipsi, soslar

Kaynak: Çalışır ve Çalışkan, 2003.

Foster ve arkadaşları, 0 - 6 yaş grubunda 2010 senesinde yaptıkları bir araştırmada özellikle pakete girmiş ürünleri incelemiş, gıdaların içine konulduğu paketlerin içeriğindeki kimyasalların yiyeceğe geçtiğini tespit etmiştir. Bu paketlerin içeriğindeki kimyasal maddelerin gıda ile birlikte bunu tüketen çocuklara geçmesi neticesinde çocuğun çok zararlı denilebilecek kimyasallara maruz kaldığı sonucuna ulaşmışlardır (Foster, Mathers ve Adamson, 2010).

Shaywitz (1997), tarafından yapılan bir araştırmada çocukların çokça tükettiği yiyeceklerin içindeki gıda boyalarındaki sarı, turuncu, yeşil, kırmızı ve mavi renkler denenmiştir. Araştırma sonucunda bu yapay ve kimyasal gıda boyalarının davranış bozukluklarına yol ağtığı ayrıca bu boyaların omurgasızlarda nöronların fizyolojik karakterini bozup değiştirdiği ayrıca bu boyaların kullanıldığı bazı test hayvanlarında üremeyi engellediği tespit edilmiştir.

2.4.4. Helal ve Sağlıklı Beslenmenin Öğrenci Başarısına Etkisi

Bireyin beslenme ve gıda konusunda sahip olduğu bilgi, onun gıda ve beslenme tercihlerini etkilemekle birlikte onun tutum ve davranışları üzerinde de etkilidir (Aktaş ve Özdoğan, 2016). Birey kendisini hastalıklardan korumak ve sağlıklı bir şekilde hayatını sürdürmek ister. Bu sebeple inanarak yapmış olduğu davranışların hepsine sağlıklı davranış denir (Esin ve Aktaş, 2012).

Bireyin sağlık durumunda ve sağlıklı davranış geliştirmesinde en önemli etken, bireyin algı ve inançlarıdır (Diamond ve Becker, 2007). Araştırmalarda insanların tüketmiş olduğu yiyecek ve içeceklerin insan fizyolojisinin en temel taşlarını etkilediği görölmektedir. Özellikle de insanın tüketmiş olduğu gıdaların insan psikolojisinde ve davranışında önemli etkilerinin görölmesi psikologları da bu alanda araştırma yapmaya sevk etmiştir (Poston, 2009).

Beslenmenin çocukların okul hayatındaki eğitimine olumlu veya olumsuz etkileri vardır. Sağlıksız beslenen çocuk, hem sağlıklı büyüyememe hem de hastalıklara karşı direnci zayıf olacağından sık sık hastalanır ve eğitiminden de geri kalarak okul başarısında düşüklük yaşar (Aktaş,2018). Sağlıksız ve dengesiz beslenme; çocukların davranışını, okul başarısını ve zekâ gelişimini olumsuz yönde etkiler.

Çocukların algılamalarının azaldığı, dikkatlerini toplamakta zorlandığı ve netice olarak öğrenmede zorluklar yaşadığı tespit edilmiştir. Bilhassa dil yeteneği sınavlarında daha düşük puanlar aldıkları gözlemlenmiştir. Çocukların büyüme ve gelişme hızının yavaşlaması, hastalıklara karşı direncinin zayıflaması neticesinde okula devamsızlık, okul başarısının düşmesi gibi birtakım olumsuz sonuçların ortaya çıktığı tespit edilmiştir (Toprak, Sentürk, Yüksel ve Özer, 2002).

Okul hayatında çokça hazır gıda tüketen çocukların bu tüketimde helal sertifikalı ürünleri tercih etmesi onların sağlıklarını korumakla beraber hastalıklara yakalanma risklerini de azaltacaktır. Bu sayede çocuklar, başarısını etkileyecek birçok hastalıktan korunmuş olacaktır. Çünkü muteber bir kurumdan alınan helal sertifikası sağlıklı, güvenilir ve hijyenik olması şartlarını taşıması gerekmektedir. Helal sertifikalı ürünlerde herhangi bir hastalığa sebep olacak hiçbir katkı maddesinin gıdaların içeriğine konulmasına izin verilmemektedir.

2.4.5. Helal ve Sağlıklı Beslenme İçin Gıda Etiket Okuma Bilinci

Türkiye’de ve dünyada Musevi inancına sahip insanlar on yıllarca kendi inancına uygun hazırlanan gıdaların “kosher” belgeli olmasından dolayı gönül rahatlığı ile bu belgeye sahip ürünleri tüketmektedir. Hatta Avrupa’da bu “kosher” belgeli ürünler için ayrı reyonlar oluşturulmakta ve Yahudiler rahatlıkla alışverişlerini buradan yapabilmektedirler (Güzel, 2018).

Ancak Türkiye’de ve dünyada yaşayan 2 milyara yakın Müslümanın sahipsiz gibi ne yediğini ve ne içtiğini bilmeden yıllarca yediği ürünlerde “Domuz ürünü var mı, alkol var mı, gıdaların içeriğinde hangi tür katkı maddesi kullanılıyor, bu maddenin kaynağı nedir?” diye bilmeden haberleri bile olmadan birileri onların yerine karar veriyor. Ve Müslümanlara sadece “Üzümünü ye bağını sorma!” sözü ile “Sen sadece tüket ve bize maddi kazanç sağla, gerisini sorgulama, düşünme, eleştirme!” derecesinde bir hayatı bize reva görüyorlardı (Batu, 2012). Demokratik ve özgür olan toplumlarda kimse kimseye baskı ve dayatmada bulunamaz halkın ve bireyin inanç ve değerlerine herkes ve her bir kurum saygı duymak zorundadır.

Bu bağlamda, toplumların tüketeceği gıdaları hazırlarken onların ne yiyeceğine, ne yemeyeceğine, neden kaçınacağına, neden kaçınmayacağına birileri tek başına “Ben yaptım oldu.” mantığıyla ve dayatmasıyla buna karar veremez. Veya bir kurum kendi çizdiği kriter, toplumun değer yargılarıyla örtüşmeyen kriter ise bu yine kabul edilemez. Kimsede o toplumu cahil ve küçük görüp topluma bazı şeyleri dikta edemez. Bu konuda toplumun değer yargılarının göz önünde bulundurulması gerekmektedir (Batu, 2012).

Öncelikle gıdaları koyacağımız ambalajların sağlık açısından zararsız olması özelliklerin başında gelmektedir. Biz gıdanın sağlıklı ve helal olması ile uğraşırken

gıdanın içine gireceği ambalajın insanda toksik etki yapacak maddelerin bulunmaması ve bu maddelerin gıdaya zarar vermemesi en öncelikli kriterlerdendir (Demirtaş, 2012).

Türkiye’de tüketicilerin temel gıdalar hakkında onların besleyicilik özellikleriyle ilgili kabaca bilgi sahibi olduğu bilinmekte fakat pakete girmiş, işlenmiş yeni gıdaların besin değeri ve fayda-zarar ilişkisi maalesef pek bilinmemektedir. Ayrıca her geçen gün artan işlenmiş ürün çeşidinin de tüketicinin satın aldığı gıdanın besinsel değerini algılamasını da zorlaştırmıştır. Bu sebepten işlenmiş gıdaları üreten firmaların, gıdaların ambalajlarına besin değerinin yanında ürün üretilirken içine konulan kimyasal katkı maddelerinin kaynağını açık, net anlaşılır bir biçimde yansıtmalıdır (Kavas ve Kınık, 2000).

Tüketicilerin sağlıklarını koruyucu davranışları kazanabilmesi ve bunu geliştirebilmesi amacıyla doğru gıdayı seçebilmesi için “besin etiketi” denilen bir yöntem geliştirilmiştir. Bu yöntemle tüketiciler, daha bilinçli alışveriş yapabilmektedir. Firmaların bu besin etiketini tüketicinin görebileceği şekilde ambalaja yerleştirmesi gerekmektedir (Lewis, 2009).

Gıda etiketleri doğru ve eksiksiz bir şekilde hiçbir bilgi eksik kalmayacak şekilde yazıldığı takdirde tüketiciyi sağlıklı beslenmesi noktasında yönlendirebilecek önemli bir etkidir. Bu etiketler, tüketicinin satın alma eğilimlerini ve bilgi düzeylerini olumlu yönde etkilemektedir (Whitney, Hamilton ve Rolfes, 2002).

2.4.6. Helal ve Sağlıklı Gıda Tüketim Kültürü

İnsanların tükettikleri gıdalar, insanın maddi ve manevi bedenini şekillendiren en büyük etkenlerden biridir. Onun için insan, yediği içtiği bütün gıdaların sağlıklı, hijyenik ve helal olmasına dikkat etmesi gerekmektedir. Eğer tüketilen gıdalarda sağlığa, hijyene ve helale dikkat edilmezse gelecekte karşılaşılabilecek sorunların kapısını açmakla kalmayıp genç nesiller de sağlıksız büyüyerek onların da hayatları karartılmış olur. Bilhassa gıda katkı maddeleri, birçok hastalığın ortaya çıkmasına sebep olmakla birlikte kanser gibi tedavisi zor hastalıkları da tetiklemektedir. Birçok ülkede de genetiği değiştirilmiş organizmaların kullanımı sayılan sebeplerden yasaklanmıştır (Sakr, 1998).

İnsanı diğer varlıklardan ayıran çok çeşitli kategoriler olmasının yanında insanı diğer varlıklardan ayıran önemli bir kategoride yeme-içme alışkanlığıdır (Tapper, 2000). İnsanların açlıklarını gidermek gibi bir ihtiyacı da vardır. İçinde yaşanılan kültür ve inanç, bu açlığın nasıl ve ne zaman giderileceğini öğretir (Kottak, 2001). Bir yiyeceğin tercih edilmesi ve onun yenilebilir olarak algılanması inançsal, kültürel ve toplumsal bir olgudur. Bütün kültürler insanı besler ama insanın yaşadığı ortamın adet ve töreleri, beslenmeyi ne vakitte, nerede, neleri, neyle, nasıl yiyeceğini öğretmektedir (Güvenç, 1996).

İnsanlar arasında yeme-içme faaliyeti, bir nevi iletişim sistemi biçiminde ve çok aktif bir şekilde çalışır. Çünkü insanlar, her yerde yemek şekillerini farklı kültürel biçimlere göre uyum sağlayacak şekilde düzene koyar ve ona bir anlam yükler. Bir milletin mutfağı ile o milletin dünyayı nasıl algıladığı birbirine bağlıdır (Soler, 1973). Bu şekilde yemek yapma kültürüyle beraber toplumlar arası etkileşimin sonucunda da ortaya daima yaşayan bir kültür çıkmıştır. İnsanın temel ihtiyacı olan beslenme devam ettiği müddetçe bu kültür alışverişi var olmaya devam edecektir.

Kuran-ı Kerim’de “*Allah’ın size helal kıldığı temiz şeyleri haram edip yasaklamayın ve sınırı da aşmayın. Çünkü Allah sınırı aşanları sevmez* (Maide/87)” buyrulmaktadır. Ayrıca, Bakara/168’de: “*Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan şeylerin helal ve temiz olanlarından yiyiniz. Şeytanın adımlarına uymayınız. Çünkü o size apaçık bir düşmandır*” (Özek, 1992). Gıda tüketim alışkanlıkları “Dini gelenek içinde kodlanmış ve kaydedilmiş alışkanlıklardır. Yenilebilir yiyecekleri ve yenilmesi yasak olanları belirten dinsel buyruklar, bu şekilde kontrol altında tutulmaktadır.” (Marie ve Sauner, 2006).

Asırlar evvel Kur’an-ı Kerim’in ayetlerinde var olan ve Müslümanlar arasında ‘helal gıda’ ifadesiyle anlatılan dini emirlere ve yasaklara uygun gıda standardı, gıdaların hazırlanırken içeriğinde var olması gereken özellikleri, kullanılan gıda katkı maddelerini, hayvanların kesim usullerini, gıdaların tüketildiği ve servis edildiği ortamların prensiplerini içerir.

Helal gıda demek, İslami açıdan tüketilmesi yasak olmayan gıda demektir. Sadece alkol kullanılması, yenilen, içilen gıdaların kaynakları, hayvanların nasıl kesildiği değil; aynı zamanda oluşum sürecindeki standartlar ve koşullar da helal gıda

konusuna girmektedir. Bu durum ürünün içeriği, kalitesi, sağlık durumu, temizliği ve güvencesini kapsar. Bilimsel ve ekonomik anlamda helal konusu her şekliyle incelenmekte ve tartışılmaktadır (Shah ve Sayuti, 2011). Helalin halk tarafından popülaritesi artması dini inançların ifa edilmesiyle beraber daha sağlıklı ve temiz hayatın yaşanmasına vesile olmaktadır. Helal, dünya üzerinde yaşayan 1,8 milyar Müslüman'ın yaşantısının her alanına nüfuz etmektedir (Lada, Tanakinjal ve Amin, 2009).

2.4.7. Türk İslam Medeniyetine Göre Sağlıklı Beslenme

Toplumlarda en öne çıkan kültürel değerler, yeme içme alışkanlıkları ve yaşam biçimleri olarak dikkat çekmektedir. Her toplum kendine has bir kültüre sahiptir. Türk toplumunu diğer toplumlardan ayıran kendine has yemek türleri ve içecekleri başlıca özelliklerindendir (Tezcan, 1997).

Türkler beslenme alışkanlıklarını son derece bilinçli yapmakla beraber, yeme içme alışkanlıklarını geleneksel tıpla da birleştirerek yiyecek ve içeceklerin insan vücuduna tesirleri üzerine son derece aydınlatıcı eserler ortaya koymuşlardır (Pakalın, 1983). İslam dinine girmeden önce üç öğün yemek yiyen Türkler, İslam dinine girdikten sonra bu öğün sayısını kuşluk ve akşam öğünleri olarak iki öğüne indirmiştir. Özellikle Selçuklu Döneminde bu iki vakit yemek kültürünün tamamen yerleştiğini görebiliriz. Kuşluk vaktinde ise bugünkü kahvaltı türü değilde gerçek bir yemek öğünü gibi yemekler yenirdi (Tayar, 2011).

Batılı araştırmacıların yaptıkları araştırmalarda Türkler İslamiyet'e girmeden önce de yedikleri etlere çok dikkat ettikleri, göçebe bir hayat yaşayan ve hayvancılığın yoğun yapıldığı Türk toplumlarında İslamiyet'ten önce de domuz beslemedikleri ve domuz etini de yağını da yemedikleri ve bu özelliklerinden dolayı da İslam dininin inanç değerlerini de kolay benimsedikleri belirtilmiştir (Artun, 2010).

Türkler, Müslüman olmadan önce yer sofrasında yemek yerlerdi. Yemekten önce ve sonra da dua ederlerdi. Yemekten kalktıkları zaman elleri ile sakal ve bıyıklarını da yıkarlardı. Türkler, İslamiyet'ten sonra da yemeklerinde dua etmeye ve yemekten önce de sonra da el ve ağız yıkama adetlerine devam etmişlerdir. Hatta evin hizmetlisi yemeklerden önce ve sonra ev sahiplerine ve misafirlere peşkir vererek el yıkamalarına yardımcı olur ve misafirin kullandığı havlu ayrı olup evde kalacak

misafirin odasına bir adet bırakılırdı. Bu da Türklerin yaşam tarzında dinin ne kadar önemli bir yer tuttuğunun göstergesidir (Batu, 2015).

Türk toplumlarında dinin de emri olması hasebiyle misafire en güzel yemek yapılır ve evin bir odası daima temiz bir şekilde misafire ayrılırdı. Maalesef şu yaşadığımız zamanda yapılan evlerin oda sayısının azalmasıyla ve 1+1 veya 2+1 evlerin çoğalmasıyla beraber evlerden misafir odaları da kalkmaya başlamıştır. Evde erkek ve kadının da çalışmaya başlamasıyla ailelerin eskisi gibi eve misafir alma veya yatılı kalma adetleri azalmıştır.

Evlerde anne ve babanın işten yorgun gelmesinin sonucunda yemek hazırlama meşakkatine katlanmak yerine dışarıdan hazır yemekle beslenmek son 15 yılda %400 artmıştır (Kaya ve İlhan, 2018). İnsanlar, sabah işe geç kalma korkusuyla ayaküstü atıştırmalık poğaç, börek gibi bol yağlı ve bol karbonhidratlı yiyeceklerle öğününü geçiştirmeye çalışmaktadırlar. Bu durum, maalesef evlerdeki sofraların dağılmasına ve fast food ve hazır yemek firmalarının artmasına sebep olmuştur.

Hazır yemekle ve fast food'la beslenmeye alışan çocuklar, anne ve ninelerinin yaptıkları yemekleri yemez ve beğenmez hale gelmişlerdir. Şu an caddelerin her köşesinde abur cubur tarzı yemek denilen fast food tarzı yemek firmaların mantar gibi açıldığını müşahade edilmektedir. Bu beslenme tarzını benimseyen çocuklarda beslenme bozuklukları ve ilerleyen zamanlarda obezite ve kalp damar hastalıkları baş göstermeye başlamaktadır. Bu çocukların birçoğu da ailede sofranın sıcaklığını göremeden büyümelerinin sonucunda aile sofralarından soğumaktadırlar (Tayar, 2011).

Eski Türk toplumlarında saf doğal bitkilerden ve meyvelerden yapılan şerbetler, yerini özütü alkolle çözülmüş asitli içeceklerle ve içinde bol katkı maddeleri bulunan uzun ömürlü meyve suyu ve limonatalara bırakmıştır. Böylece eski Türk toplumlarında içilen şerbetin yerini kolalar, sarı ve beyaz gazozlar almıştır (Batu, 2015).

Sonuç olarak Türkiye'de bu abur cubur tarzı beslenme, Amerika ve Avrupa firmalarının TV kanallarında ve sosyal medyalarında yapmış oldukları reklamlar ile onların yaptıkları film ve dizileri yoluyla Türk çocuklarına empoze edilmiştir. Bu

şekilde dışarıdan fast food tarzı yiyecek ve içecek tüketen çocuklar aşırı enerji içeren gıdalara maruz kalmakta ve sonuçta erken yaşta hastalıklarla karşılaşmaktadırlar.

2.4.8. Sağlıklı ve Dengeli Beslenmede Hz. Muhammed'in (S.A.V) Tavsiyeleri

Hız. Muhammed (s.a.v) "Ben edebi tamamlamak için gönderildim." Buyurmuştur. Rabbinin kendisini edeplendirdiğini ifade etmiştir. Yani Hız. Peygamberin hayatında tuttuğu yol Rabbinin kendisine öğrettiği yol olmuştur. Allah Hız. Peygambere hayatın bütün alanlarında uygulayacağı edebi habibine öğretmiştir. İnsanı yoktan yaratan Allah, elbette ona hayatın bütün alanlarında doğru kararlar verebilmesi için peygamberler ve kitaplar göndermiştir (Batu, 2015).

Hız. Peygambere kadar gelen peygamberler insanlığa doğru yaşam tarzını anlatmaya çalışmıştır ve insanlığı belli bir noktaya getirmişlerdir. Hız. Peygamber bu peygamberlerin en sonuncusudur. Eksik kalan hangi alan varsa o alanın edebini Rabb'inden aldığı terbiye ile kendisi uygulamış ve etrafındaki ashabına anlatarak Allah'ın razı geldiği edebi insanlığa tebliğ etmiştir. Elbette ki insanı yaratan Allah, onun nerede aciz kalacağını nerede yanlış yapacağını bilir ve onlara peygamberler göndererek doğru yolu bulmalarına yardımcı olur. Elbette ki hayatın her alanında sözü olan Allah Resulü, insanın en temel ihtiyacı olan yeme içme, sağlıklı ve dengeli beslenme içinde yol gösterici tavsiyeleri olmuştur (Kılıç, 2013).

Bu çağda insanların en çok şikâyet ettiği hastalıklardan bir tanesi de obezite hastalığıdır. Özellikle gelişmiş ve ekonomik seviyesi yüksek olan ülkelerde bu hastalık artmakta insanlar bu şişmanlık belasından kurtulabilmek için birçok çare aramaktadır. Bu gelişmiş ülkelerde en önemli sağlık sorunu olarak da öne çıkmaktadır. Göbeği çok aşırı çıkmış insanlar tüm çareleri denedikten sonra zayıflayamıyorsa en son tıbbi çare olarak midelerin ameliyatla küçültme yoluna gitmekte bulmuşlardır (Salihoğlu, 2011).

Şişmanlık, insan vücuduna estetik açıdan rahatsız edici bir görüntü vermesinin yanında; kalp damar hastalıkları, şeker hastalığı, çabuk yorulma, nefes darlığı, eklem ağrıları gibi birçok tehlikeli hastalığa da zemin hazırlamaktadır. Hız. Muhammed (s.a.v) bizlere 1400 yıl önce "Ümmetim hakkında en çok korktuğum şeyler: Göbek bağlamak, çok uyku, tembellik ve yakîn (iman) azlığıdır." (Suyuti Fethu'l-Kebir, 58.)

buyurarak göbek büyüklüğüne yani günümüzdeki adıyla obezite hastalığına dikkat çekmiştir. Ümmetini bu hallerden uzak durmaları ve dikkatli olmaları için uyarmıştır.

Hiz. Muhammed (s.a.v), "Akşam yemeğini terk etmek, ihtiyarlığa alamettir." buyurmuştur. İslam alimleri bu hadisi tefsir ederken bir insanın akşam yemeği yememesi onun erken yaşta düşmesine sebebiyet vereceğini belirtmişler. Hiz. Peygamber, bir hadisi şeriflerinde "Akşam hiçbir şey olmazsa bir avuç hurma yiyiniz." (Şerhi Mesnevi,3/ 832-834).

Akşam yemeği, yetişkin insanlar için çok önemlidir. Çünkü hücrelerin kendisini yenilemesine ihtiyaç vardır. Hücre yenilenmesi ise uyku sırasında daha hızlı gerçekleşmektedir. Onun için uyku zamanında insanın bir miktar enerji ihtiyacı vardır. Kişi, akşam yemeğinde bir miktar dahi yemiş olsa uyku sırasında gerekli olan enerji bu şekilde sağlanmış olacaktır (Atalay, 2013).

Bu yemek ihtiyacı, gece vakitlerine yakın olmamalı, akşamın ilk vakitlerinde olmalıdır. Hiz. Muhammed (s.a.v), "İnsanoğlu, karnından daha kötü bir kap doldurmamıştır. Doğrultacak birkaç lokma yeterlidir. Şayet mutlaka yemesi gerekiyorsa o zaman midesinin üçte birini yemek, üçte birini su, üçte birini de nefes için ayırsın (Tirmizi, Zühd, 47). Buyurarak insanın sağlıklı beslenmesi için en ideal ölçüyü belirlemiştir.

Maalesef bu zamanda üç öğünde kıtlıktan çıkmış gibi tıka basa yemek sonucunda şişmanlık ve obezite hastalıkları ortaya çıkar olmuştur. Modern yaşam tarzı, insanların ayağına kadar getirdiği sağlığa zararlı ve şişmanlığa sebep olacak bol yağlı, bol karbonhidratlı hazır yemekleri hem ucuz hem sağlıksız yüksek enerjili içecekleri ve yiyecekleri sunmakta; buna karşılık hareketsiz bir yaşam tarzı ortaya koymaktadır. İnsanların merdiven yerine asansöre binmeleri, özel arabaları ile en yakın yerler bile gitmeleri, ayağına kadar gelen yemek servisleri, TV, cep telefonu, bilgisayar oyunları bağımlılığı gibi birçok etken bizi fiziksel aktivitesiz bir yaşam tarzına doğru sürüklenmektedir. Netice olarak ortaya obezite ve şişmanlık ortaya çıkmaktadır (Batu, 2015).

Hiz. Peygamber (s.a.v), sadece bizlere helal haram yiyeceklerden değil aynı zamanda sağlığımızı korumak için yemek yemenin usulünden de bahsetmiştir. İran (Acem) şahlarından biri işinin ehli bir hekimi Müslümanlara hizmet etmek üzere

Hız.Muhammed'e (s.a.v.) gönderdi. Hekim, uzun bir zaman Müslümanlar arasında yaşadı.

Ancak kimse "Hastayım." diye kendisine gelmedi, kimse ilaç istemedi. Hekim, bir gün Hz. Peygamberin huzuruna çıktı, dert yandı. Dedi ki: ya Resulallah! Beni Ashab-ı Kiram'ın tedavisi için göndermişlerdi. Ancak şu zaman oldu, kimse bana tedavi için gelmedi. İşsiz ve güçsüz kaldım. Niye hasta olmuyorlar? dedi. O zaman Hz. Peygamber buyurdular ki: Benim ümmetim acıkmadan yemez, iştahları varken ellerini yemekten çekerler. Yani doymadan kalkarlar. Hekim: Doğru söyledin ya Resulallah, dedi. İşte sağlığın temeli budur (Şeyh Sadi-i Şirazî).

Modern Biliminin kurucusu olarak tanınan Avrupa üniversitelerinde tıp alanında yedi asır boyunca temel kaynak olarak okutulan El-Kanun-uFi't-Tıb (Tıbbın Kanunu) yazarı ünlü tıp bilgini (Elçibey, 2013). İbni Sina, "İlm-i tıbbı (tıp ilmini) iki satırla topluyorum. Sözün güzelliği kısalığındadır. Yediğin vakit az ye. Yedikten sonra dört beş saat kadar daha yeme. Şifa hazımdadır. Yani, kolayca hazmedeceğin miktarı ye, nefse ve mideye en ağır ve yorucu hal, taam taam üstüne yemektir." (Bediüzzaman, 2007). İbni Sina'nın verdiği bu şifa ölçüsü Hz. Peygamberin (s.a.v) sağlıklı olmak için verdiği ölçüyü tıbben destekler mahiyettedir.

Hız. Muhammed (s.a.v): "İnsan için doldurulmuş karından daha şerli bir şey yoktur. İnsana belini doğrultacak kadar birkaç lokma kâfi gelir. Mutlaka yemesi gerekiyorsa midenin üçte biri yemek, üçte biri içecek, üçte biri de nefes için boş bırakılmalıdır." hadisiyle midenin 3'e ayrılmasına dikkat çekmiştir. Hz. Peygamberin(s.a.v), "Midenin 1/3'ünü boş bırakmayı" tavsiye etmesi Benjamin Franklin'in de vurguladığı gibi: "Yağlı bir karın, tüm kötülüklerin anasıdır." diyerek Sağlıklı ve dengeli beslenme noktasında diyet doktorlarının günümüzde de referans alabileceği tavsiyelerde bulunmuştur (Köycü, 2015).

Hız. Peygamber (s.a.v), yeme içme adabına çok dikkat etmiş çocukları ve gençleri küçük yaşta sağ el ile yeme içmelerini yapmalarını tavsiye etmiştir. Kendisi de bu adaba azami derece de dikkat etmiştir. Peygamber (s.a.v): "Biriniz (yemek) yediği zaman sağıyla yesin, (bir şey) içtiği zaman da (yine) sağıyla içsin. Çünkü şeytan soluyla yer ve soluyla içer." Buyurmuştur (Davud, 13/405).

Peygamberimiz, sağ elle yemenin ve içmenin önemli olması hasebiyle üzerinde çok durmuş ve günümüzde “ Bunun bilimsel bir açıklaması var mıdır?” diye araştırmaya konu olmuştur. Prof. Dr. Ahmet Maranki sağ elle yemenin bilimsel açıdan faydalarını "Şifalı Yemekler" isimli kitabında şu şekilde açıklıyor: İnsan vücudunun süptil anlamda bir enerji boyutu vardır. Bu boyut, maddi bedeninin hayatiyet enerjisidir, genel olarak "aura" ismiyle bilinir. Bu enerji negatif ve pozitif olarak iki yönlüdür. Bedenin sağ yanı pozitif, sol yanı negatiftir. Dünya üzerindeki her nesnenin ve canlının da bir enerjisi (aurası) vardır. Bu sebeple, sağ el süptil anlamda pozitif enerji taşıdığı için, ele alınan herhangi bir nesnedeki olumsuz enerjileri çekip yok eder. Çünkü pozitif negatifi çeker. Sol el ise negatif enerji taşıdığı için ele alınan maddelerdeki olumlu enerjileri emip yok eder. Bu sebeple bir şeyleri yiyip içerken sağ eli kullanmaya alışmalıdır. Örneğin sol ele alınan elma, armut gibi gıdalardaki pozitif enerjinin sol el tarafından bloke edildiğini termal kameralarla ve kirlian fotoğraf teknikleriyle tespit edilmiştir (Maranki, 2009).

2.4.9. Helal Lokmanın Çocuk Yetiştirmedeki Önemi

Gelecekte toplumu şekillendirecek olan çocukların, helalinden beslenmesi ve iyi bir beslenme eğitimi alması onların başarılarına etki edecek en büyük faktörlerden birisidir. Helal rızık ile beslenen nesillerin Allah (c.c.) tarafından korunacağı Kur'an-ı Kerim ve hadis-i şeriflerde ifade edilmektedir. Ailede en başta ebeveynlerin helale harama dikkat etmesi, yetiştirdiği evlatlarına da güzel bir rol model olması açısından da çok önemlidir (Atalay, 2013).

İnsanın, yediği içtiği gıdalar onun ruh yapısında ve karakterinin şekillenmesinde en önemli faktörlerden birisidir. Çünkü helal lokma insanı doğru yola sevk ederken haram lokma ise yanlış yollara sevk eder. Kulun maneviyatının gelişmesinde helal rızık ve helal lokmanın önemli bir rolü vardır. Kur'an-ı Kerim'de Cenâb-ı Hak: *Ey peygamber! Temiz (helal) şeylerden yiyin ve salih amel işleyin! Şübhesiz ki ben, ne yaparsanız hakkıyla bilenim* (Mü'minün:51) buyurarak biz kullarına helal ve temiz gıdalar ile iyi amel işlememizin bir nevi yolunu göstermektedir (Batu, 2015).

İnsanın tükettiği haram lokmanın maneviyatına olumsuz tesirlerini Anadolu erenlerinden Hazreti Mevlana dikkat çekmiştir: Bugün seher vaktinde bana gelen

ilham kesildi. Ben anladım ki vücuduma şüpheli olan birkaç lokma girmiş. Bilgi de hikmet de helal lokmadan doğar. Aşk da merhamet de helal lokmadan doğar. Eğer bir lokmadan gaflet meydana gelirse bil ki o lokma şüpheli veya haramdır.” buyurmuştur (Şerhi Mesnevi,3/ 832-834). Büyük evliyalardan Abdülkâdir Geylânî Hazretleride şu tavsiyelerde bulunmuştur: “Haram yemek kalbi öldürür, helal yemek ise ihyâ eder. Lokma var seni dünya ile lokma var seni âhiret ile meşgûl eder. Lokma var seni Hâlık Teâlâ’ya rağbet ettirir.” (Topbaş, 2014).

Hiz. Muhammed (s.a.v) ise bizlere şu tavsiyelerde bulunmuştur: “Ya Sa’d! Helal ye duan makbul olur. Muhammed’i kudret ve iradesiyle yaşatan Allah'a (cc) yemin ederim ki midesine haram bir lokma indiren kulun kırk gün hiçbir ameli kabul edilmez. Būnyesi haramla beslenen bir kula en layık olan şey cehennemdir.” Buyurdu (Taberani).

20.yy’da Müslümanlar inanç değerlerinden uzaklaştırılmış, İslam inanç değerlerini sanki hakikatten uzak mistik doğu hikayeleri gibi lanse edilmeye çalışılmıştır. Müslümanların kendi inanç değerlerine uymayan sözlerden olan “Üzümünü ye, bağını sorma!” gibi sözler maalesef ruhuna işlenmiştir. Ancak Müslüman, bağını bilmediği, sahibinden izin almadığı ve karşılığını veremediği bir nimetin kendisi helal olsa dahi onu yemesi helal olmaz. Müslümanın dindarlığının hayatının her alanında hakka hukuka uyması ve her konuda ince ve hassas davranması nispetinde Allah katında değeri ve kıymeti vardır (Aksoy, 2013).

İnsanın tükettiği gıdaların insan vücudunun hücrelerinde değişikliğe sebep olduğu ve helal ve haram gıdaların vücuttaki etkilerinin uzun sürdüğü yapılan araştırmalarda tespit edilmiştir. New York Üniversitesi’nden Dr. Piero Anversa kalbin 20 yılda yenilendiğini; İngiltere Karaciğer Vakfı tarafından yapılan açıklamaya göre ise karaciğerin kendini altı ayda bir; havanın temizliğine, sigara içilip içilmemesine bağlı olarak akciğerin yılda bir kere kendini yenilediğini belirtmişlerdir. İşte insan vücudundaki organların kendilerini yenilemesi ve tekrar tekrar yaratılması esnasında yenilen gıdaların helal olup olmaması çok önemlidir. Çünkü o oluşan organ helal rızıktan istifade edilerek oluşmuşsa helalleri yapmaktan lezzet alacak. O organ, haram lokmalardan teşkil olmuş ise haramlardan lezzet alacaktır (Büyüközer, 2012). Bir hadisi şerifte Hiz. Muhammed(s.av): Haram lokma yiyenin azaları(vücudu) bilsin

bilmesin, istesin istemesin isyan eder. Yediğı helal olan kimsenin de azaları(vücudu) kendisine itaat eder ve hayırlı işler yapmaya muvaffak olur. “Helal ve temiz yiyen insanların azalarında hayırlar, faziletler ve güzellikler tezahür eder. Helâl ve temiz yiyenin bünyesi sağlam, karakter ve seciyesi metin, kalbi huzurlu, ibadeti güzel ve duası makbul olur.” (Diyanet, 2013). buyurarak ahlaklı, karakterli bir nesil yetiştirebilmemizin en büyük kilit taşlarından biri olan helal ve temiz lokmanın önemine vurgu yapmıştır. Günümüz toplumunda gençlerin ahlakının çökmeye başladığı, dini hassasiyetlerin ve Allah’a olan itaatin zayıfladığı görünen bir gerçektir. Helal kazanmak helal yemek isteyen Müslüman tüketicilerin özellikle bu zamanda daha dikkatli ve hassas olmaları gerekmektedir. Pakete girmiş üzerinde helal sertifikası olmayan her ürün, elbette haram değildir. Fakat haram olma şüphesi vardır (Karaman, 2012).

Bu şüpheli gıdalara ise tavır ve davranışları belirlerken Hazreti Peygamberin (s.a.v) 1400 yıl önce Müslümanlara tavsiyesi olan: “Haram bellidir, helal bellidir. Siz bu ikisi arasındaki şüpheli olanlardan çekiniz.” Hadis-i şerifin Müslümanlara düstur-u hakiki olması gerekmektedir. Yetiştirdiğimiz ve geleceğe hazırladığımız çocuklar, helalden kazanma, helalden yeme ve harama el uzatmama adabı telkin edilerek büyütülmelidir. Bu güzel telkinlerle büyütülen çocuklar bu dünyada hem şahsi hem de sosyal hayatın teminatı olmakla beraber inançlı insanlar için ahiret hayatının da birer teminatı olacaklardır. Haram ve şüpheli gıdalar, insanın sadece maddi hayatını bozmakla kalmayıp onun manevi hayatını da etkilemektedir. Bu şekilde yetişen çocuklardan bencil, vicdansız, nemelazım diyen sadece maddeperest nesiller ortaya çıkar (Akgündüz, 2012).

2.5. SAĞLIKLI BESLENME

İnsanlık tarihinin en başından beri sağlığın beslenmeyle ilişkisi bilinmektedir. Bundan dolayı insanlar bu konu üzerine pek çok çaba sarf etmişlerdir. İnsanın sağlıklı beslenmesi ve doğru gıdaları doğru zamanlarda tüketmesi o insanın hastalığa yakalanmasını önlemekte ve kaliteli bir hayat yaşamasına sebep olmaktadır (Kocatepe ve Tırıl, 2015).

İnsanların gelir düzeyi ve refahı arttıkça tükettikleri gıdalar hakkında daha çok bilgi sahibi olmak istemektedir. İnsanlar bu tükettikleri gıdanın kendi sağlığına ve

inandığı değerlere haiz bir ürün olup olmadığını sorgulamak ve daha bilinçli bir tüketim yapmak istemektedirler. İnsanların gıda hakkında bilinç düzeyi her ne kadar eskiye nazaran daha iyi olsa dahi maalesef tüketiciyi yanıltan yayınlar ve reklamlardan dolayı insanlar yanlış beslenmekte ve sağlık sorunları her geçen gün daha da çok artarak devam etmektedir (Earl ve Wellman, 1990).

Yirmi birinci yüzyılda ülkeler, sanayi alanında hızlı bir kalkınma sağlamışlar. Bununla beraber o sanayi kollarında çalışacak insan gücüne de ihtiyaç duymaktadırlar. Bu sanayi hamlesi ancak sağlıklı, üretken ve yetenekli insanların varlığı ile mümkündür. İşte bu özelliklerdeki insan kaynağının kazanılmasında en önemli etkenlerin başında sağlıklı beslenme eğitimi gelmektedir (Bulduk, 2005). Beslenmedeki temel amaç bireyin cinsiyetine ve yaşına bağlı ihtiyaç duyduğu kadar kalori ve besin öğelerinin vücuda alınmasıdır. Birey, sağlıklı ve kaliteli bir yaşam sürmek için vücudunun ihtiyacı kadar ve gerekli olan gıdaları yeterli ve dengeli bir şekilde almalı ve bunu hayatının ayrılmaz bir parçası gibi görmeli ve bu alışkanlığı kazanmalıdır (Karaca ve Karaca, 2015).

Eğer birey, yetersiz ve dengesiz beslenir ve vücudunun ihtiyaç duyduğu besin öğelerini almazsa vücudunda birtakım eksiklikler baş göstermeye başlar. Bu yetersiz beslenmenin getirdiği eksikliklerin en başında demir, iyot, protein ve a vitamini gibi besin öğelerinin azlığı göze çarpmaktadır (Schwenk ve Schwenk, 2006). Birey, vücuduna aldığı besinleri gereğinden fazla tüketirse o zaman bu çok alınan bazı besinler, vücutta yağ olarak depolanır ve dengesiz beslenme sonucunda ilerleyen zamanlarda insan vücudunda sağlık sorunlarına yol açmaktadır. Bu dengesiz beslenme, aşırı kilo alımı, kalp damar bozuklukları, yüksek tansiyon, şeker ve kanser gibi birçok hastalığın görülmesine neden olmaktadır.

2.5.1. Yeterli ve Dengeli Beslenme

Dünya üzerinde insanların sorun yaşamış olduğu iki temel beslenme sorunu vardır. Birincisi ve en önemlisi yeterli gıdaya ulaşma sorunu. Diğeri ise insanların ihtiyaç duyduğu güvenli ve sağlıklı gıdanın temini. Dünya üzerinde açlık sorunu yaşayan insanlar ile güvenli gıdayı orta düzeyde bulamayan insanların rakamına bakıldığında nerdeyse 2 milyarı aşkın bir topluluğun yetersiz ve eksik beslendiği ve güvenilir gıdaya ulaşamadığı tahmin edilmektedir. İnsan vücudunun büyümesi

gelişmesi ve yenilenmesi; hücrelerin dengeli ve düzenli işlevini görebilmesi bireyin yaşına, cinsiyetine, boy ve kilo endeksine göre değişkenlik göstermektedir. İnsanların yeterli ve dengeli beslenme kriterleri kişinin ihtiyacına göre belirlenip ona göre beslenme programları uygulanmalıdır (Çelik, 2012).

Dünya genelinde özellikle gelişmiş ülkelerde dengesiz beslenme çok yaygın olarak görülen vakadır. Yeterli ve dengeli beslenmenin bireylere kazandırılmasında en önemli etken küçük yaşlarda, okul öncesi dönemlerde, bu beslenme eğitimi ile bu farkındalığın kazandırılması büyük önem arz etmektedir (Ünsün, 2003). Özellikle yetersiz ve dengesiz beslenmede en riskli grup olarak görülen çocuklara bu eğitimin küçük yaşlarda verilmesi onların ilerleyen zamanlarda daha az sağlık sorunu ile karşılaşmasına yardımcı olacaktır (Schwenk ve Schwenk, 2006).

Uzmanlar, yetersiz ve dengesiz beslenen öğrencilerde tespit ettikleri bazı sorunlar: öğrenmede güçlük yaşaması, dikkat süresinin azalması, algı güçlüğü çekmesi gibi birtakım sıkıntılardır (Garibağaoğlu ve Özgüneş, 2008). Yetersiz ve dengesiz beslenmenin sebeplerinde en başında özellikle maddi geliri düşük olan ailelerde uygun çevre şartlarının olmamasından kaynaklı yeterli gıdayı alamama olarak gösterilmektedir (Çelik, 2012).

Yapılan araştırmalarda yeterli ve dengeli beslenen toplumlarda çocuk ölümlerinin yetersiz ve dengesiz beslenen toplumlardakinden on kat daha az olduğu tespit edilmiştir. Yetersiz beslenen çocukların yeterli beslenen çocuklara göre büyüme ve gelişmesinin daha yavaş olduğu ve ayrıca sadece fiziksel gelişimi değil zeka gelişiminin de daha az olduğu tespit edilmiştir (Baysal, 2012).

2.5.2. Okul Çağında Beslenme

Okullarda verilen formal eğitim, uygulamalı ve teorik bilgilerin katkısıyla çocuklarda sağlıklı ve dengeli beslenme davranışını kazandırır. Okul ortamı onlarda istendik beslenme alışkanlığının oluşmasını sağlamak için en uygun ortamdır. Okullardaki beslenme eğitimi, çocuklarda kısa ve uzun vadede çıkabilecek hastalıklara karşı erken önlem alınmasını da sağlar.

Özellikle insanın hayatında ortaya çıkan davranışların etkisi ve kazandıkları alışkanlıklarda en kritik, en etkili ve en kalıcı dönem hiç şüphesiz çocukluk dönemidir. Çocukluk döneminde verilecek eğitim, etkisini hayatının bütün dönemlerinde

göstermektedir (Zembat, Kılıç, Ünlüer ve Çobanoğlu, 2015). Okul çağındaki çocuklarda beslenmenin etkisi, öğrenme ile yakın ilişki içerisinde olduğu araştırmalar sonucu ortaya çıkmıştır. Doğru beslenen ve bilinçli beslenmeye dikkat eden öğrencilerin yetersiz ve dengesiz beslenen öğrencilere nazaran bilişsel başarı seviyelerinin daha yüksek olduğu ortaya çıkmıştır (Şimşek, Yabancı ve Turan, 2009).

Okul çağındaki çocukların ve gençlerin gazlı içecekler yerine süt, su, ayran, doğal meyve suları gibi içecekler tavsiye edilmelidir. Pakete girmiş yağlı tuzlu ve katkılı ürünler yerine kuruyemiş tarzı doğal besinlerin tüketilmesi özendirilmelidir (Göğüş, 2005). Dünya genelinde özellikle hazır gıdanın yoğun olarak tüketildiği ülkelerde birde hareketsiz bir hayat biçimini benimseyen yaşam tarzı ile artan obezite hastalığı ve bunun diğer hastalıkları tetiklemesi, okul çağındaki çocuklarda fiziksel hareketin kazandırılması büyük önem arz etmektedir (Tarakcı, Hüseyinsinoğlu ve Çiçek, 2015).

2.5.3. Beslenme Eğitimi

Eğitim, bireylerde davranış değişikliği sürecidir. Süreç içerisinde bireylere verilen eğitim neticesinde bireyde istenilen davranış değişikliği olması beklenir (Yardım, Gögen ve Mollahalilolu, 2009). Beslenme eğitimi, bireylerin sağlıklı beslenme ile ilgili bilgi seviyesini artırarak, bireylerin beslenme tercihleri yaparken doğru gıdaları seçmesi açısından etkilenmesini amaçlamaktadır (Şimşek , 2007).

Beslenme eğitiminin okulda eğitimciler tarafından planlanıp uygulanması yeterli olmayacaktır. Okul, sağlık kuruluşlarıyla koordineli, beslenme uzmanlarını davet ederek hem süreci planlamak hem de süreç içerisinde onları öğrencilerle buluşturarak bizzat beslenme uzmanlarıyla bilgi aktarımı yapmak öğrencilerin sorularını birinci ağızdan cevaplanmasını sağlamak daha verimli bir eğitim yapılmasına olanak sağlayacaktır (Onbaşı, 2017).

Türkiye’de 2004 yılında ilk defa beslenme rehberi programı hazırlanmıştır. Bu ilk hazırlanan beslenme rehberi programı yıllar geçtikçe değişikliklere uğrayarak geliştirilmiştir. Türkiye’de 2010 yılında “Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı” hazırlanmıştır (Tüber, 2019).

Beslenme eğitiminin yararlı olabilmesi için bazı faktörlerin yerine gelmesi gerekmektedir. Örneğin okulda verilen beslenme eğitiminin ailede ebeveynler

tarafından destek olunması ve çocuğun imkânlar dâhilinde en iyi şekilde beslenmesi sağlanmalıdır. Ayrıca beslenme eğitimi noktasında öğretmenlerin yeterli bilgi ve donanıma sahip olmaması sonucunda yine beslenme eğitimi eksik ve yetersiz olacaktır. Sosyal medyada, yazılı ve görsel medyada okul çağındaki çocuklar çok zaman geçirmekte bu platformlarda sağlıksız beslenme ve hazır gıda reklamlarına maruz kalmakta ve onlara bu beslenme şekli özendirilmektedir. İşte bu faktörler sebebiyle beslenme eğitimi etkisini azaltmaktadır (Hammerschmidt, Tackett, Golzynski ve Golzynski, 2011).

2.5.3.1. Beslenme Eğitimi Nasıl Olmalıdır

Kişilerde istendik davranışlar kazandırmak ancak eğitim-öğretimle mümkün olabilir. Eğitim ve öğretimle kazanılan bilgiler önce tutuma daha sonra da davranışa dönüşmesi gerekir (Merdol, 1999). Beslenme eğitimini birinci derecede ebeveynler üstlendiği kadar devlet kurumlarının bu konuyu ciddiyle üstlenmesi gerekmektedir. Başta ilköğretim, ortaöğretim ve okul öncesi eğitim kurumları beslenme eğitimini üstlenmelidir. Bir ülkedeki çocuk sağlığı o ülkenin eğitim düzeyinin bir göstergesidir. Okul dönemindeki çocuklar için temel beslenme programı hazırlanmış ve bu program çerçevesinde bazı amaçlar belirlenmiştir. Belirlenen amaçlardan ilki okul dönemindeki çocuklara temel beslenme bilgileri kazandırmak ve beslenmenin sağlığa olan etkilerinin farkındalığını sağlamak ve sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmaktır (Küçükali, 2006).

Çocukların sağlıklı bir beslenme eğitimi alabilmesi için okul aile birlikleri ile okul civarındaki aile hekimleri veya diyetisyenlerin katkıları sağlanarak okul bünyesinde beslenme programı hazırlanıp okul bünyesinde beslenme etkinlikleri, seminerler, sağlıklı beslenme kermesleri gibi faaliyetler yapılabilir. Özellikle son zamanlarda yanlış beslenmenin etkilerinden kaynaklı okul çağındaki çocuklarda çok fazla görülmeye başlanan obezite hastalığının zararlı etkilerini kırmak için okullarda fiziksel etkinliklere daha fazla yer vermek gerekir. Futbol, basketbol, voleybol, koşu ve yürüyüş gibi çok fazla öğrenci katılımı ile yapılabilecek yarışma ve turnuvalar düzenlenmelidir (Küçükali, 2006).

2.5.3.2. Türkiye’de Beslenme Eğitimi Etkinlikleri

Türkiye’de 2011 yılında Milli Eğitim Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında yapılan işbirliği kapsamında okullarda ve okul çevrelerinde sağlıklı beslenmeye sebep olacak besin değeri düşük enerji yoğunluğu fazla olan yiyecek ve içeceklerin satışı kısıtlanmıştır. Ayrıca Türkiye’de 2010 yılından beri okullarda “Beslenme Dostu Okul Projesi” başlatılmıştır. Okullarda bakanlığın belirlediği onaylı süt, yoğurt, ayran, meyve suyu ve çeşitli meyve ve sebzelerin bulundurulması noktasında genelge yayınlanmış bu genelgenin kapsamı 2016 yılında genişletilmiştir (Arıkan, 2017).

Genelgeye göre ilköğretim kantinlerinde, aroma içeren doğal mineralli içecekler, enerji içecekleri, gazlı, aromalı, kolalı içecekler; aroma içeren içecek tozu ve su, meyveli içecekler ve tozu, meyveli doğal mineralli içecekler, yapay soda, meyveli şuruplar, sporcu içecekleri ve suları, meyve suyu konsantresi; kızartma, cips, çerez; çikolata, gofret, tüm şeker ve şekerleme türleri; guarana, guarana özü, kafein içeren ürünler; kremalı, çikolata dolgulu, jöleli kekler ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut parfe, mozaik pasta, muffin cupcake vb.); hamurlu, şerbetli tatlılar, tatlandırıcı içeren içecek ve yiyecekler; krema, hindistan cevizi sütü ve kreması; çay ve kahve tarzı içeceklerin satışı yasaklanmıştır. Satışı uygun besinler ise, meyve, çiğ tüketilebilen sebze, kuru meyve, salata, kuruyemiş, içme suyu, süt, taze sıkılmış meyve ve sebze suları, yoğurt, pastörize peynir, ayran ve tam tahıllı ekmekler ile yapılan beyaz peynir, taze domates, biber, marul gibi sebzeler ile yapılan sandviçlerin satışı yasal kabul edilmiştir (MEB, 2016).

Avrupa bölgesindeki 17 ülkenin dâhil olduğu Dünya Sağlık Örgütü’nün Beslenme Dostu Okul Girişimi; Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programının, Okullarda Obezite ile Mücadelede Yeterli ve Dengeli Beslenme ve Düzenli Fiziksel Aktivite Alışkanlığının Kazandırılması programı Türkiye’deki bütün okullarda başlamıştır (Arıkan, 2017).

2.5.4. Sağlıksız Beslenme Sonucunda Ortaya Çıkan Hastalıklar

Dünya genelinde ülkelerin gelişmişliği arttıkça getirdiği ekonomik rahatlık da artmaktadır. Bu ekonomik rahatlık, paralelinde hazır gıda tüketimini de üretimini de arttırmaktadır. Üretimde meydana gelen bu artış gıda kalitesinin de artması anlamına gelmemektedir. Toplu gıda tüketiminin artmasına bağlı olarak üretiminde artmasına

neden olmaktadır. Üretimde sağlığa zararlı bir maddenin kullanımı veya hijyenik olmayan ortamlarda üretimin yapılması doğrudan toplumun sağlığını ilgilendirmektedir. Bu sebepten gıda kaynaklı hastalıklar tüm dünya toplumlarını etkileyen halk sağlığı sorunudur (Topuzoğlu, 2007).

Çocuklarda yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak vücut dirençleri zayıflamakla beraber raşitizme, verimsiz ders çalışmaya ve dikkat dağınıklığına sebep olmaktadır. Eğer ki sağlıklı beslenme hayatın bir parçası haline getirilebilirse yaşam kalitesinin artmasına, refahın ve verimliliğin yükselmesine katkı sağlanmış olur (Schwenk ve Schwenk, 2006).

Sağlıksız ve bilinçsiz beslenmenin birtakım hastalıklara sebep olduğu bilinmektedir. Bilinçsiz ve sağlıksız gıda tüketimi kalp damar hastalıkları, obezite, hipertansiyon, diyabet ve kanser gibi birçok hastalıklara davetiye çıkarmakta ve insanın yaşam kalitesinin bozulmasına ve ölüme kadar giden ciddi sorunlar ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. DSÖ tarafından gıda ve suyun tüketilmesi sonucunda ortaya çıkan 250’den fazla gıda kaynaklı hastalık tespit edilmiştir (Güner ve Atasever, 2012).

FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) ve DSÖ Gıda Güvenliği Uzman Komitesi, dünyada özellikle hazır gıda tüketiminin neden olduğu birçok hastalığın olduğu ve dünya genelinde en sık görülen sağlık sorunun gıda kaynaklı olduğunu belirtmişlerdir. Dünyada gelişmiş ülkelerde ortaya çıkan hastalıklara bakıldığında hastalıkların %30’unun gıda kaynaklı olduğu rapor edilmiştir (FAO/WHO, 2002).

2.5.5. Beslenmeyi Bilinçli Hale Getirebilecek Faktörler

Gıda ve beslenmeye yönelik bireylerin sahip olduğu bilgi, beceri ve tutum, onun besin tercihi ve beslenmesini etkileyen ana faktörlerden olduğu bilinmektedir (Aktaş ve Özdoğan, 2016). Kişilerin sağlıklı beslenmesi ve güvenilir gıda tüketimi yapabilmesi için gıda seçimi hakkındaki bilgisi, becerisi ve tutumunun doğru olabilmesi gıda ve gıda hakkındaki okuryazarlığının iyi olması gerekmektedir. Ancak bu şekilde gıda konusunda doğru tercih ve tutumlarda bulunabilir (Gibbs, 2012). Kişilerin sağlıksız beslenmesinin sebepleri arasında bir kısmının yaşam tarzı bir kısmının ise bu konu hakkındaki bilinç yetersizliğinden dolayı olduğu görülmektedir.

Beslenme alışkanlığı bireylere çocuk yaşlarda kazandırılması gerekmektedir. Eğer küçük yaşlarda beslenme alışkanlığı kazandırılmazsa ileriki yaşlarda bireyin bu alışkanlığı kazanması oldukça zor olmaktadır (Türk, 2007).

2.5.5.1. Beslenmede Aile Faktörü

Aile ile bireyin ilişkisi hayat boyunca devam etmekte ve hayatın her safhasında bu etkileşimin etkileri görülmektedir. Onun için bireyin kişiliğinin oluşmasında aile önemli bir faktördür (Altunışık, Özdemir ve Torlak, 2006). Ebeveynlerin eğitim durumu çocukların besin tercihini olumlu veya olumsuz etkilemektedir. Okul çağındaki çocuklarının beslenme davranışını; aile fertleri, akranları ve reklamlar gibi faktörler etkilemektedir. Bu dönemde bireylerin kazanacağı yanlış beslenme alışkanlığı hayatının geri kalanında devam etmekte ve birçok hastalığa neden olmaktadır (Ay, 2006). Okul çağındaki çocuklarda düzenli ve dengeli beslenme gerçekleşmediği takdirde obezite, kanser ve kalp damar hastalıkları gibi rahatsızlıklar görülecektir. Çocuklarda bilinçli ve dengeli beslenme, ruhsal ve fiziksel yönden gelişmesini sağlar (Sümbül, 2009).

Ailede ebeveynlerin beslenme konusunda yeterli ve sağlıklı bilgi sahibi olmalarının en iyi yolu, onlara yönelik beslenme eğitimi programlarının düzenlenip uygulanmasıdır. Şanlıer ve yabancı (2002), yaptıkları bir araştırmada çocuğun beslenme alışkanlığını kazanmasında annenin beslenme eğitimi ile doğru orantılı olduğunu tespit etmişlerdir. Çocuğa sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırılması için anne ve babanın beslenme eğitimi konusunda bilinçlendirilmesinin önemini savunmuşlardır (Zembat, Kılıç, Ünlüer ve Çobanoğlu, 2015).

2.5.5.2. Beslenmede Okul İdaresi ve Öğretmen Faktörü

Okul çağındaki çocukların sağlıklı ve bilinçli beslenmeleri için aile üyeleri kadar okuldaki idareci ve öğretmenlerin de büyük bir rol oynadığı söylenebilir (Küçükali, 2006). Okul çağındaki çocuklar ailelerin yanında geçirdikleri vakitten sonra en fazla okullarda vakit geçirmektedir. Çocukların okulda geçirdikleri vakitlerde bilgi, tutum ve davranışlarında olumlu açıdan değişikliğin gerçekleşmesi sağlanmalıdır. Bu açıdan çocuklara sağlıklı ve bilinçli beslenme alışkanlığı kazandırmak için okul idarecisi ve öğretmenlere büyük görevler düşmektedir (Kutlu ve Çivi, 2009).

Okuldaki idarecilerin ve öğretmenlerin, sağlık açısından riskli olan olumsuz hal ve hareketlerden kaçınması gerekmektedir. Çünkü okul idarecileri ve öğretmenler öğrencilerin gözünde rol model olan insanlardır. Onların beslenmeye yönelik sağlıklı ve riskli gıdaları yiyip içmeleri çocuklarda olumsuz bir beslenme alışkanlığı kazandırabilir. Okul idarecileri ve öğretmenlere toplumda sürekli değişen ve özellikle sürekli yenileri eklenen paketli gıdalar ve zararlı içecekler konusunda gerekli bilinçlendirme eğitimleri verilmelidir. Ve bu aldıkları bilgileri kendi öğrencilerine hem anlatarak hem de hayatında göstermesi gerekmektedir. Çocuklar, okul idaresi ve öğretmenini sağlıklı beslenmede rehber ve rol model olarak görmelidir (Çelik ve Boyraz, 2015).

Gelecek nesiller olan çocukları hayata hazırlayan idareci ve öğretmenlerin sağlıklı beslenme konusunda bilgi ve becerilerini artırmak ve öğrencilere daha faydalı ve verimli olmalarını sağlamak için "Beslenme Eğitimi" konulu bir dersin hizmet içi eğitimlerde verilmesi tavsiye edilmektedir. Bu şekilde bir yöntemle sağlıklı beslenme ile ilgili bilgi ve tecrübeler daha geniş kitlelere ulaştırılmış olacaktır (Seçken ve Morgil, 2000).

2.5.5.3. Beslenmede Medya Faktörü

Çocuklarda, öğrenmenin çocukların hal ve hareketlerine yansması ve onda davranış değişikliğine yol açması uzun zaman alabilmektedir. Bu durum, firmaların pazarlama stratejileri açısından oldukça önemlidir. Bu öğrenme sürecini firmalar çocukların ilgisini çekebilecek reklam filmleriyle kısaltmayı ve kısa bir sürede pazarladığı ürünün tüketilmesini hedeflemektedirler (Özkan, 2018). Okul çağındaki çocuklar, özellikle paket gıdaları reklamlar vasıtasıyla tanır ve belli bir süre sonra bu ürünleri kantinlerde, bakkallarda ve marketlerde gözü arar ve o ürünü o yerlerde gördüğü zaman onu alma eğilimi oluşur. Ayrıca bilinçaltında çocuğa o ürünü alması ve tüketmesi gerektiğini düşündürür (Türkmenoğlu, 2007).

Çocukların beslenmesini ve gıda tüketimini amaçlayan TV ve sosyal medya reklamlarında beslenme alışkanlığını olumsuz etkileyecek birçok ürün, çok cazip bir hale getirilip tüketilmesi sağlanmaktadır. Çocukların reklamlar sebebiyle insan sağlığına çok zararlı olan bol karbonhidratlı, yağlı, şekerli ürünleri tüketim eğilimi artmaktadır. Zihinsel yapısı tamamen gelişmemiş çocuklarda TV’de veya sosyal

medyada karşılaştıkları bu reklamların etkisiyle tüketmesi gereken sağlıklı gıdalar yerine reklamlardaki sağlıksız ürünleri tercih etme eğilimi artmaktadır. Bu nedenle çocukların beslenme alışkanlıkları olumsuz yönde değişmektedir (Günlü ve Derin, 2012).

Yapılan bir araştırmada yaşları 1 ile 12 arasında değişen 2831 çocuğun TV ve sosyal medyada geçirdiği vakit ile obezite hastalığı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Televizyonlarda ve sosyal medyada çocuklara yönelik çıkan birçok reklam, yiyecek ve içeceklerle alakalıdır. Bu reklamların birçoğu sağlıksız gıdalardan oluşmaktadır. Fast food, gazlı içecekler, bol katkı maddeli atıştırmalık paket ürünler, direk çocukları hedef almaktadır (Göbel, 2016).

Çocuklar, anne ve babasının verdiği harçlıklarla dondurma, şekerleme, bisküvi, gazlı içecekler, fast food gibi ürünleri rahatlıkla alabilmektedir. Çocuklara reklamlar sebebiyle dayatılan bu ürünler, onun sağlıksız beslenme alışkanlığı kazanmasına sebep olmaktadır (Günlü ve Derin, 2012). Devlet, son yıllarda zorunlu kamu spotu şeklinde kısa reklamlar hazırlatıp çocukların ve gençlerin sağlıklı olan süt ürünlerini tüketmelerinin faydaları, diş fırçalamanın faydaları gibi eğitici TV reklamları üzerinde çalışmaktadır. TV ve sosyal medya araçlarının olumlu yönde kullanılması halinde TV ve sosyal medyanın olumlu öğrenmeyi hızlandıracağı ve çocuklara sağlıklı ve dengeli beslenmeyi benimsetilebileceği söylenebilir (Günlü ve Derin, 2012).

2.5.5.4. Beslenmede Kültür Faktörü

Kültürel etkenler, yaşamın önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. İnsanın içinde büyüdüğü kültür, ona ne yenilip ne içileceğinden nasıl giyineceğine kadar bütün satın alma kararlarında etkili olmakla beraber insanın bütün yaşamında etkili bir unsurdur (Mucuk, 2009). Din; insan yaşamında önemli bir kültürel faktördür. Din hem toplumsal hem de bireysel düzeyde insanların değerlerini, davranışlarını, seçimlerini etkileyen çok önemli sosyal kurumlardan biridir (Mokhlis, 2009). Dinin, insanların yaşayış biçimlerinde etkilediği en önemli unsurlardan biride hiç şüphesiz tüketim yaparken sergiledikleri davranışlardır. İnsanlar, bunu hem bir yaşam şekli hemde bir zorunluluk olarak düşünebilirler. Örneğin: İslam dinine mensup bir bireyin alkol içmemesi veya domuz eti yememesi dinin koyduğu yasaktan dolayı bir zorunluluktur (Özkan, 2018).

2.6. OKULDA SAĞLIKLI VE DENGELİ BESLENME

Toplumların geleceklerinin sağlıklı ve mutlu bir hayata sahip olabilmesi için en temel şartlardan birisi sağlıklı ve mutlu yetiştirilmiş çocuklardır. Dünyaya gelen her bir çocuğun en temel ihtiyacı sağlıklı ve yeterli beslenme ve merhamet ve şefkat dolu ebeveynlerden oluşan bir ailedir (Merdol, 2008). Uzmanlar, sağlıklı ve dengeli beslenen çocukların bilişsel, duyuşsal ve devinişsel zekâ gelişimlerinin kolaylaşması ayrıca çocukların öğrenme potansiyellerinin tamamına erişebilmesi için sağlıklı ve dengeli beslenmeye ihtiyaç duydukları tespitinde bulunmuşlardır (Alderman, 2013).

Çocuklarda sağlıksız ve dengesiz beslenme sonucu bağışıklık sistemlerinin zayıfladığı, fiziksel ve zihinsel gelişimlerinin bozulduğu, hastalıklara karşı dirençlerinin zayıfladığı ve üretkenlik faaliyetlerinin azaldığı tespit edilmiştir (WHO, 2013). Bu tespit, bize okullarda çocukların zihinsel gelişimi, hastalıklara karşı direncinin güçlü olması ve okul başarısı için sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığı kazandırılmasının ne kadar önemli bir faktör olduğunu göstermektedir.

2.6.1. Okul Çocuklarının Beslenmesinin Önemi

Okul, çocuklar için aile yuvasından sonra kendisinin sosyal etkileşime girdiği ilk toplumsal ortamdır. Okul birden çok çocuğa aynı anda ulaşan ve aktarılan bilgilerin çocuğun çevresine taşınmasını sağlayan en önemli toplumsal yapıdır. Çocuklar, zamanının önemli bir kısmını okulda geçirmekte ve en az bir öğün bazen iki öğün okulda beslenmektedir. Çocukların beslenme durumlarını değerlendirmek, sağlıklı ve dengeli beslenmeye yönelik eğitimler verilmesini sağlamak ve doğru beslenme alışkanlığı kazandırmak için en ideal yer okullardır (Sabbağ ve Sürücüoğlu, 2011).

Uzmanların yaptığı araştırmalar sonucunda ulaştıkları ortak kanı, insanlarda beslenme alışkanlığının çocukluk zamanlarında kazanıldığı ve bu kazanılan alışkanlıkların çocuğun yetişkinlik dönemini şekillendirip beslenmesine etki ettiğidir. Kaya'nın da (1999) vurguladığı gibi çocukluk dönemlerinde kazanılan yanlış beslenme alışkanlığı çocuğun hayatının ileriki dönemlerinde beslenme sorunları neticesinde bazı hastalıkların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır (Zembat, Kılıç, Ünlüer ve Çobanoğlu, 2015).

Okullar, çocuklara yeme içme alışkanlığı kazandırılmasında önemli bir etkiye sahiptir. Çocuklarda sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığının kazandırılıp kısa ve

uzun vadede onlarda ortaya çıkabilecek hastalıkların önlenmesinde etkili olabilecek bir kurumdur. Okulda çocuklara doğru bilgi ve davranışlar kazandırılıp geliştirilmesiyle eğitim ve öğretimde başarının artması ve toplum sağlığının düzelmesinde önemli bir etkiye sahiptir (Vince-Whitman, Aldinger ve Levinger, 2000). Şimdiki nesillerin sağlıksız ve dengesiz beslenmesi sonucu gelecekteki nesilleri de etkileyebilecek önemli toplum sağlığı sorunları ortaya çıkabilir. Maalesef toplumdaki ekonomik sorunlar, bilinçsiz ve sağlıksız gıdaların tüketilmesi, olumsuz çevre şartları; yetersiz ve dengesiz beslenmeyi ortaya çıkararak insan hayatını tehlikeye sokmaktadır (Can, 2007). Çocukların yetişkinlik dönemlerinde sağlıklı ve kaliteli bir hayat sürdürebilmesi, okul dönemlerinde sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığının kazandırılması gerekmektedir (Yağmur, 1995).

2.6.2. Okul Çocuklarında Beslenmenin Okul Başarısı Üzerine Etkisi

Sağlıksız ve dengesiz beslenen çocukların yalnızca fiziksel gelişiminde değil, bilişsel zekâ gelişiminde de olumsuz yönde etki yaptığı tespit edilmiştir. Çocuklar üzerinde yapılan araştırmalar sonucunda üç yaşına kadar sağlıksız ve dengesiz beslenme yapan çocuklarda zeka geriliği görülme oranı sağlıklı ve dengeli beslenen çocuklara göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir (Yalvaç, 2008). Uzmanlar, sağlıklı ve dengeli beslenen çocukların bilişsel, duyuşsal, davranışsal beceri gelişimlerini kolaylaştırdığı, ayrıca çocukların öğrenme potansiyellerinin en iyi seviyelere ulaşması için sağlıklı ve dengeli beslenmeye ihtiyacı olduğu kanaatine ulaşmışlardır (Ruel ve Alderman, 2013).

Sağlıksız ve dengesiz beslenme; çocukların davranışını, okul başarısını ve zekâ gelişimini olumsuz yönde etkiler. Çocukların algılamalarının azaldığı, dikkatlerini toplamakta zorlandığı ve netice olarak öğrenmede zorluklar yaşadığı tespit edilmiştir. Bilhassa dil yeteneği sınavlarında daha düşük puanlar aldıkları gözlemlenmiştir. Çocukların büyüme ve gelişme hızının yavaşlaması, hastalıklara karşı direncinin zayıflaması neticesinde okula devamsızlık, okul başarısının düşmesi gibi birtakım olumsuz sonuçların ortaya çıktığı tespit edilmiştir (Toprak, Sentürk, Yüksel ve Özer, 2002). İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Çocuk Yuvası'ndaki yapılan bir araştırmada çocukların beslenme alışkanlıklarıyla beraber antropometrik ölçümler yapılarak şu değerlendirme ortaya çıkmış: Gelişim çağındaki çocuklarda orta ve hafif

seviyede beslenme bozuklukları ortaya çıkmıştır. Bunun akabinde çocukların fiziksel gelişiminde ve okul başarılarında düşüş meydana geldiği görülmüştür (Erkan, 2007).

2.6.3. Okul Çocuklarında Görülen Beslenme Sorunları

Türkiye ve dünyada gıda güvenliği ve beslenme sorunları giderek artmaktadır. Tüketilen gıdalar, üretim safhasından sofralara gelene kadar pek çok işleminden geçmektedir. Ve yapılan bu işlemler ise ileride sağlığı tehdit etme gibi risklerle nesilleri karşı karşıya getirebilir. Dünya nüfusunun hızlı artışı buna bağlı olarak kirliliğin artmasını beraberinde getirmiş. Ekonomik sıkıntılar ve gıdaya olan talebin artması ile güvenli gıda bulma zorlaşmış ve beslenme sorunları daha da fazla artmaya başlamıştır (Giray ve Soysal, 2007).

Özellikle çocukların tüketmiş olduğu paket ürünlerin içerisindeki yüksek karbonhidrat oranları aşırı yağlı ürünleri tüketmeleri ileride nesillerde obezite, hipertansiyon, kalp damar hastalıkları ve diyabet gibi kronik hastalıklarla karşılaşmalarına sebebiyet verebilir. Çocukların bu sağlıksız beslenmeleri neticesinde bağışıklık sistemlerinin zayıflamasına ve hastalıklara karşı direnci zayıf bireyler yetişmesine sebep olur. Ayrıca çocukların sağlıksız beslenme sonucu zihinsel ve fiziksel gelişimleri de bozularak normal gelişim süreçleri de yavaşlamaktadır (Mann ve Truswell, 2017). Türkiye’de çocuklar ve gençler arasında beslenmeden kaynaklı şişmanlık, zayıflık, anemi, diş çürükleri gibi hastalıklarda artış görüldüğü de tespit edilmiştir (Kılınç ve Çağdaş, 2012).

Türkiye’de maalesef çocuklarda ve gençlerimizde aşırı şekilde fast food tarzı beslenme artmıştır. Ve bunun yanında asitli ve şekerli içeceklerle beraber fiziksel aktivitelerinde az olmasından obezite ve erken yaşta diyabet hastalıklarında artış yaşanmaktadır. Çocuklara taze sıkılmış meyve suyu veya meyve, kuruyemişler, kalsiyum, demir oranı yüksek gıdaların verilmesine dikkat edilmelidir (Erkan, 2003).

2.6.4. Okul Çocuklarına Sağlıklı Beslenme Alışkanlığı Kazandırılması

Okul dönemindeki çocuklarda görülen sağlıksız ve dengesiz beslenme alışkanlıkları; çocuğun besin ihtiyacının tam manada bilinmemesi, öğünlerin atıştırılabilirlik şeklinde geçiştirilmesi, okuldaki yemeklerin sevilmemesi, aile yaşamındaki düzensizlik, annenin çalışıyor olması gibi birtakım sebeplerden dolayı kaynaklanıyor olabilir. Çocuklarda sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığının

kazanılmasında aile, okul ve çocuğun iletişimde bulunduğu sosyal çevrenin etkin rolü vardır. Özellikle çocuğa doğru bir beslenme alışkanlığı kazandırılması için okuldaki öğretmeni ile ailedeki ebeveynler devamlı bir surette iletişim halinde olması gerekmektedir (Bilek, 2011).

Çocuğun okul öncesinde edinmiş olduğu yanlış beslenme tarzını değiştirmesi zor olabilir. Özellikle anaokulu ve ilkokulun ilk yılları okuldaki öğretmenleri ile çocuğun doğru beslenmesi noktasında iletişim birlikteliği kurulursa çocuk evde ebeveyninin ve okulda ise öğretmenin doğru beslenme tavsiye ve yönlendirilmesi ile daha önce kazanmış olduğu yanlış beslenme alışkanlığını yavaş yavaş terk etmeye başlar. Eğer çocuğun yanlış beslenme alışkanlığı üzerinde durulmazsa ilerleyen zamanlarda kronik rahatsızlıklara yol açabilir (Sormaz, 2013). Türkiye’de son zamanlarda yanlış beslenmeden kaynaklı sağlık sorunlarının artması, bu konu ile ilgili devleti farklı politikalar geliştirmeye ve uygulamaya yönlendirmiştir (Hareket, 2012). Çocukları ve gençleri sağlıklı ve dengeli beslenme konularında ne kadar çok bilinçlendirirsek ülkeye psikolojik, ekonomik ve sosyal alanlarda o kadar katkısı olacaktır (Dalan, 2010).

Sağlıksız ve dengesiz beslenme alışkanlığının insan yaşının ilerlemesiyle birlikte artış göstermesi, çocuklarda ve gençlerde doğru beslenme alışkanlığı kazandırılmasının ne kadar önemli olduğunu gösteren işaretlerden biridir. Bu bağlamda okul odaklı sağlıklı beslenme programları bu problemlerin çözümünde önemli bir katkı sağlayabilir. Bu konuda okul yönetimi, öğretmen, aile, sağlık personeli, kantin ve yemekhane işletmecileri arasında iş birliğinin oluşturulması, okullarda uygulanan beslenme programlarının başarıya ulaşmasında büyük katkı sağlayacaktır (Demirezen ve Cosansu, 2005).

2.6.5. Okullarda Uygulanan Beslenme Programları

Türkiye’de MEB’e bağlı okul kantinleri yönetmeliğinde yapılan bazı düzenlemeler ile kantinlerde enerji değeri yüksek içecekler, gazlı içecekler, aromalı içecekler, kolalı içecekler ile cips, kızartma satışlarının yasaklanması, bu ürünlere alternatif olarak veya çocukların ihtiyaçlarını sağlıklı bir şekilde karşılayabileceği meyve veya meyve suyu, süt ve süt ürünleri satışının yapılmaya başlanması, okullarda süt, kuru üzüm dağıtımı gibi uygulamalarla birlikte çocuklara sağlıklı ve dengeli

beslenme alışkanlığı kazanmasına yönelik Türk devletinin gelecekteki sağlıklı toplum oluşturmaya yönelik uygulamaya koyduğu güzel çalışmalardır (MEB, 2011). Türkiye’de Milli Eğitim Bakanlığı okullarda çocukların sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığı kazanmaları için çeşitli projeler hayata geçirmiştir (MEB, 2011).

- Akıllı Çocuk Sofrası Projesi
- Şarkılarla Besleniyorum Projesi
- İlköğretim Okullarında Beslenme Eğitimi Projesi
- Beslenme Dostu Okul Projesi
- Türkiye’de Okul Çağı Çocuklarında (6-10 Yaş Grubu) Büyümenin İzlenmesi (TOÇBİ) Projesi
- Beslenebilirim Projesi
- Okulumda Besleniyorum Projesi
- Okul Sütü Projesi.

Milli Eğitim Bakanlığının okullarda yapmış olduğu bu projelerle çocukların beslenme bilgisi arttırılarak sağlıklı ve bilinçli beslenmeleri amaçlamaktadır. Bu projelerde sadece bilginin öğrencilere aktarılması sağlanmıyor. Ayrıca bizzat uygulamalarla okuldaki çocuklara yaptırılarak bilginin kalıcılığı sağlanmaya çalışılıyor (Bellisle, Rolland ve Cachera, 2007).

2.6.6. Okul Kantinleri

Okul kantinleri, çocukların aileden ayrıldıktan sonra ilk defa karşılaştığı toplu beslenme faaliyeti yapan yerlerdir. Çocukların bilgilendiği, alışkanlıklar kazanmaya başladığı en uygun zamanlar okul dönemleridir. Çocukların zamanlarının büyük bir bölümünü geçirdiği okullarda sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığı kazandırılmasında okul kantinlerine doğru beslenmeye yönelik işlev kazandırılması çok önemlidir (Aktaş, 2018).

Okul çağındaki çocukların, büyüme dönemi olması ve arkadaş çevresinin etkisiyle de düzensiz öğünler, ayaküstü atıştırmak ve dışarıdan hazır gıda tüketimi gibi sağlıksız beslenme alışkanlıkları oldukça fazladır. Okul çağındaki çocukların büyük bir bölümü en az bir öğününü okul kantinlerinden yapmaktadır (Yabancı, 2011).

Özellikle ilköğretim çağındaki çocukların sağlıklı beslenmeye alışmaları için önem arz etmekte ve bilhassa bu dönemdeki çocukların okuduğu okullardaki kantinlerin sağlıklı ve dengeli beslenmeye yönelik gıdaları bulundurması daha fazla önem arz etmektedir. Çocuklardaki yanlış beslenme alışkanlıklarının gelişmesi ve obezitenin artmasında ilköğretim ve lise kantinlerinin sattığı hazır gıdaların etkili olduğu dikkatleri çekmektedir (Ateşoğlu, 2011).

İngiltere’de okullardaki yemekhane ve kantinlerde salam, sosis ve hamburger gibi işlenmiş gıdalara çok büyük kısıtlamalar getirilmiş, gazlı içecekler tamamen yasaklanmıştır. Besleyici değeri düşük, yüksek kalorili gıdalara bir ayda sadece iki gün izin verilmektedir. Ayrıca okul kantinlerinde margarin türevi yağlar ve sakatat tarzı ürünlerin kullanımı ve satışı yasaklanmıştır. Okul kantinlerinde su, az yağlı süt, taze meyve veya taze sıkılmış meyve suyu gibi çocukların sağlıklı büyüme ve gelişmesine katkı sağlayacak gıdaların satışı teşvik edilmektedir (Yaman, 2010).

Fransa’daki okullarda, okul aile birliği derneklerinin etkisiyle çocukların sağlıklı beslenmesi için okul kantinlerinde satışa sunulması gereken gıdalar konusunda ve çocukların sağlıklı ve dengeli beslenmesi için gerekli bilinçlendirme ve yönlendirme çalışmaları yapmaları için beslenme uzmanı veya diyetisyen hekimler okullarda istihdam edilmektedir. Okul çocuklarının cips, gazlı içecekler, hamburger, pizza gibi sağlığa zararlı gıdaların tüketiminin azaltılması veya çocuk porsiyonu şeklinde sunulması yapılmaktadır. İlkokul çocuklarına otomatik satış makinelerinden paket gıda satışı yasaklanmıştır. Ve çocukların beslenmesini yapmak için eve gitmek veya kantinden alışveriş yapmaktan başka çaresi yoktur. Bu uygulama ilerleyen zamanlarda ortaöğretim okullarında da uygulanmaya başlanacaktır (Yaman, 2010).

İtalya’da devlet kurumlarında satış yapan kantinlerin organik gıdalar satmaları önerilmiş ve bu öneri ve teşviklerle İtalya’da satılan organik gıda satışının %26’sı okul kantinlerinde olduğu rapor edilmiştir. Okullarda bu teşvik ve yönlendirmeler ile çocukların daha sağlıklı beslenmelerine ve organik gıda usulü beslenmeye alışması sağlanmış olmaktadır (USDA, 2011).

Lüksemburg’da devlete ait okul kantinlerinde satılacak olan ürünleri ve yemekleri devlet belirlemekte ve bu ürün ve yemeklerin hangi fiyata satılacağına da devlet tarafından karar verilmektedir. Öğrencilerin okul kantininde yaptığı alışverişin

ücretinin %70'ini devlet karşılamaktadır. Sağlık Bakanlığı okul kantinlerini ve yemekhanelerini her üç ayda bir habersiz denetime tabi tutmaktadır (Yaman, 2010).

Türkiye’de ilkokul çağındaki çocuklar, beslenme çantalarına ebeveynlerinin o gün beslenmesine uygun gördüğü yiyecek ve içecekleri koyup tükettiği gibi kantinlerden de beslenme ihtiyacını karşılamaktadır. Kantinlerde gazlı içecek, cips ve hamburger gibi yiyecek ve içeceklerin satışı yasaklanmıştır. Kantinlerin hijyenik, sağlıklı ve helal ürün satışı noktasında birtakım önlemler alınsa da bunun yeterli olmadığı ve daha uygulanabilir kurallar ve denetimler olması gerekmektedir.

2.6.7. Okullarda Yeni Uygulama Okul Gıdası Logosu

Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı’nın Bebek, Çocuk Ve Ergenlere Yönelik Eylem Planının “Sağlıklı Seçeneklerin Kolay Seçenek Olmasının Sağlanması” bölümünde yer alan “Çocuk Ve Ergenler Tarafından Şekerli Ve Sağlıksız Gıdaların Alımını Azaltan ve Sağlıklı Gıdaların Alımını Teşvik Eden Kapsamlı Programların Uygulanması” faaliyeti kapsamında okullarda belirli kriterleri (kalori, doymuş yağ, şeker, tuz) sağladığında okullarda satılması uygun yiyecek ve içecekler için tek bir logo geliştirme çalışmaları Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığı arasında protokol hazırlanarak yürürlüğe girmiştir.

Ortak logo geliştirilmesinin amacı, genelge kapsamında okul kantinlerinde satışı uygun olan gıdaların piyasaya arz edilen diğer gıdalardan ayırt edilebilmesinin sağlanması, üreticilerin teşvik edilmesi, kontrol ve denetim süreçlerinin kolaylaştırılması ve ülke genelinde okullardaki öğrencilerin sağlıklı beslenme ve hareketli yaşam konularında teşvik edilmesi ve bu konuda yapılan iyi uygulamaların desteklenmesi yoluyla okul sağlığının geliştirilmesine katkı sağlamaktır.

2019-2020 öğretim yılından itibaren aşağıdaki logo, okul gıda logosu olarak okullarda satışı yapılması için uygun kriterleri sağlayan ürünlerde olacaktır. Sürecin takibi ve denetimler Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından belirlenen esaslarla Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı işbirliğinde yürütülecektir. Okul kantinlerinde sadece Türk Gıda Kodeksinin belirlediği ve “Okul Gıdası” logosu olan ürünlerin satışı yapılabilecek.

Şekil 4:Okul Gıdası Logosu



Kaynak: MEB, (2019).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

3.1. ARAŞTIRMANIN MODELİ

Bu araştırma, Şanlıurfa ilinin üç merkezi ilçe ve on taşra ilçesi olmak üzere toplam on üç ilçesinde 2020-2021 eğitim- öğretim yılında Milli Eğitim Bakanlığına bağlı ilkokul, ortaokul ve lise okul yöneticileri üzerinde helal gıda algılarının çeşitli değişkenlere göre analiz edilmesi amacıyla yapılmıştır. Bu araştırmada geniş gruptaki bireylerin bir durum, olay ve olgu karşısında tutum ve davranışlarını ölçmek için en uygun araştırma modeli olan tarama modeli kapsamında yapılandırılmıştır (Karakaya, 2012). Bir konuya ya da olaya ilişkin katılımcıların görüşlerinin ya da ilgi, beceri, yetenek, tutum, vb. özelliklerinin belirlendiği genellikle diğer araştırmalara göre görece daha büyük örneklem üzerinde yapılan araştırmalara tarama araştırmaları denir (Frankel ve Wallen, 2006).

Bu çalışma, Türkiye’de okul yöneticilerinin helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenmeye yönelik algılarının çeşitli değişkenlere göre incelenmesini içeren bir araştırma olduğu için genel tarama modeli kullanılmıştır. Genel tarama modeli çok sayıda elemandan oluşan bir evrende, evren hakkında genel bir yargıya varmak amacı ile evrenin tümü ya da bir örneklemini üzerinde yapılan nicel bir tarama modelidir (Karasar, 2006).

Genel tarama araştırmalarında elde edilen bulguların mantıklı ve anlamlı bir biçimde düzenlenip bir araya getirilmesi ayrıca önemlidir. Araştırmacı elde ettiği verileri sayısallaştırır ve bu verileri kendi fikir süzgecinden geçirerek yorumlarını yapar (Dawson, 2009). Bundan sonra araştırmaya yeni bir şekil veren araştırmacı düzenlendiği verileri kendi ifadesiyle tanımlar. Takip eden süreçte ise elde edilen sonuçlar, araştırmacı tarafından tanımlanmış bulgular olarak açıklanır. Araştırmacı, araştırmanın bu aşamasından sonra yaptığı yorumları daha da pekiştirip kuvvetlendirmek için veriler arasındaki neden sonuç ilişkisini açıklayarak gerek gördüğü yerlerde ise farklı veriler arasında karşılaştırmalar yapar (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

3.2. ARAŞTIRMANIN EVREN VE ÖRNEKLEMİ

Evren elemanları içerisinde çeşitli teknikler uygulanarak seçilen, üzerinde incelemeler yapılan ve evreni temsil eden gruba örneklem denir. Bir süreç içerisinde ve bir çalışma evrenini temsil edecek kişilerin belirlenmesine örneklem denir. Seçilen bireylerin bir örneklem içerisinde yer almasıyla evrendeki büyük bir grubu temsil eder (Yener ve Abdulkadir, 2007).

Örneklemin amacı ise evren içinde bulunan kişiler hakkında bilgi sahibi olmaktır; nadiren bir çalışma, konu ile alakalı tüm evreni kapsar. Gerçekte ise tüm grubun o çalışmaya katılması ise pek mümkün olmamakla beraber gereksizdir. Çalışma yapılacak grup ulaşılamayacak kadar büyükse veya coğrafi konumu itibarıyla dağınıksa yapılacak çalışma sonuçları hem zaman hem para hem de çaba noktasından oldukça masraflıdır. Zaten iyi seçilen bir örneklemin sonuçları bu kadar emeğe ve masrafa girilmeden o evrene genellenebilir (Maxwell, 1996).

Bu araştırmanın çalışma evreni, Şanlıurfa ilinde 2020-2021 eğitim öğretim yılında Milli Eğitim Bakanlığına bağlı ilkököl, ortaokul ve lisede görev yapan toplam 3320 (<https://mebbis.meb.gov.tr/>) okul yöneticisidir. Bu örneklem ise evreni temsil niteliğindeki 301 ilkököl, ortaokul ve lise okul yöneticilerinin araştırmaya gönüllü katılımlarıyla oluşturulmuştur. İlgili literatürde 10 bin kişilik evrende, $p=0.005$ hata payı ve %95 güven aralığı için 301 örneklemin yeterli sayı olduğu belirtilmektedir (Sönmez ve Alacapınar, 2018). Buna göre araştırmada tüm okullar arasında rastgele olarak belirlenen 301 ilkököl, ortaokul ve lise okul yöneticisinden oluşturulan örneklemin yeterli sayı olduğu düşünülmektedir. Araştırmada örneklemini teşkil eden okul yöneticilerinin demografik dağılımı Tablo 5’de belirtilmiştir.

Tablo 5: Araştırmanın örneklemini meydana getiren bireylerin demografik özellikleri

		n	%
Cinsiyet	Bayan	57	18,90
	Erkek	244	81,10
	Total	301	100,00
Branş	Diğer	199	66,10
	Sınıf öğretmeni	102	33,90
	Total	301	100,00
Çalıştığı Okul	İlkokul	84	27,90
	Lise	120	39,90
	Ortaokul	97	32,20
	Total	301	100,00

Yöneticilik Görevi	Müdür	96	31,90
	Müdür Yardımcısı	205	68,10
	Total	301	100,00
Aile Gelir Düzeyi	4000 ve Altı	20	6,60
	4001 - 5000	44	14,60
	5001- 6000	102	33,90
	6001-7000	61	20,30
	7001 -8000	33	11,00
	8001 ve üstü	41	13,60
	Total	301	100,00
Gıda Alışverişine Kim Karar Verir	Birlikte	189	62,80
	Diğer	7	2,30
	Eşim	21	7,00
	Kendim	84	27,90
	Total	301	100,00
Muhit	Kasaba	23	7,60
	Köy	4	1,30
	Şehir	274	91,00
	Total	301	100,00
Hazır Gıda Tüketir misiniz	Evet	216	71,80
	Hayır	85	28,20
	Total	301	100,00

3.3. VERİLER VE ANALİZİ

Bu araştırma verileri, araştırmacının kendi geliştirdiği anket formu ile elde edilmiştir. Anketin geliştirme süreci şu şekilde olmuştur: İlk önce metodolojiye uygun olan araştırma çalışmaları taranarak bir çerçeve oluşturuldu. İkinci aşamada Şanlıurfa Karaköprü ilçesinde kamuya ait ilkokul, ortaokul ve lise okul yöneticileriyle görüşme yapılarak bir madde havuzu oluşturuldu. Üçüncü aşamada ise oluşturulan bu anketin soru havuzu Harran Üniversitesi Eğitim Fakültesindeki iki öğretim elemanının görüşlerine sunulmuştur. Öğretim elemanlarından gelen tenkit ve önerilerle anket maddeleri tekrardan düzenlenip daha sonra Şanlıurfa'nın Karaköprü ilçesinde görev yapan iki Türkçe öğretmenine sunulmuştur. Türkçe öğretmenlerinden alınan geri dönüşler sonrası anket formuna son şekil verilmiştir. Anket formunu oluştururken ilgili literatür çalışmalarının araştırılması, anketin uygulanacağı okul yöneticilerinin görüşleri, anketin bilimsel yanının kuvvetli olabilmesi için akademisyen hocaların görüşleri alınarak anketteki soruların açık ve anlaşılır olabilmesi içinde Türkçe hocalarının görüşleri alınarak anketin bilimsel çalışmaya en uygun hale getirilmesi sağlanmıştır. Yapılan çalışmaların sonucunda anket formu iki bölüm olacak şekilde planlanarak ankete son şekil verilmiştir. Birinci bölüm, katılımcıların demografik

bilgilerine yönelik sekiz maddeden oluşmaktadır. İkinci bölüm ise okul yöneticilerinin helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenmeye ilişkin algılarını ölçmeye yönelik 32 maddeden oluşmaktadır. İkinci bölümdeki maddeler:

“5. Kesinlikle Katılıyorum”, “4. Katılıyorum”, “3. Kararsızım ”, “2. Katılmıyorum ”, “1. Kesinlikle Katılmıyorum ” şeklinde derecelendirilmiştir. Bu anket maddeleri kendi içinde altı grupta sınıflandırılmıştır. Bunlar Helal sertifikası ve sağlıklı beslenme algıları (1,2,3,4,5 maddeler), Helal gıdanın marka değeri hakkındaki görüşler (6,7,8,9,10,11 maddeler), Helal ve sağlıklı gıdanın denetimi ve güvenliği hakkındaki görüşler (12,13,14,15,19,21 maddeler), Helal sertifikalı ürünlere verdikleri değer hakkındaki görüşler (16,17,18,27,32 maddeler) Helal ve sağlıklı gıda bilinçlendirme faaliyetlerine destek hakkındaki görüşler (25,28,31 maddeler) ve okul kantinleri hakkındaki görüşler (20,22,23,24,26,29,30 maddeler) şeklinde gruplandırılmıştır.

Araştırma verilerinin toplanması için hazırlanan anket formu için öncelikle etik kurul raporu alınmıştır. Daha sonra Şanlıurfa İl Milli Eğitim Müdürlüğünden anketin uygulanabilmesi için gerekli olan izinler alınmıştır. Anket formu okullara götürülerek okul idarecilerine gerekli izin belgeleri gösterilerek ankete gönüllü katılmaları istenmiştir. Okullara dağıtılan 350 anket formunun 318’si teslim alınmış fakat alınan anket formlarının 17’si eksik doldurulduğu için elenerek 301 tanesi anket formu analizleri için değerlendirilmiştir.

Bu çalışmalar sonucunda elde edilen veriler, SPSS 24.0 paket programı aracılığıyla sisteme yüklenmiş ve betimsel istatistiksel teknikleri ile çözümlenmiştir. Bu çerçevede analizlerde okul yöneticilerinin helal sertifikasyon ve sağlıklı beslenme algısı ile ilgili anketten elde edilen veriler, yüzde alma ve frekans tekniği ile çözümlenmiştir. Okul yöneticilerin anket formundaki verdiği cevapların demografik değişkenlere göre ise Ki-Kare (X^2) ile $p=0.05$ anlamlılık düzeyi esas kabul edilerek ilişkilerin çözümlemeleri yapılmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE YORUM

4.1. HELAL SERTİFİKASI VE SAĞLIKLI BESLENME ALGILARINA AİT BULGULAR VE YORUMLAR

Okul yöneticilerin helal sertifikası ve sağlıklı beslenmeye yönelik algılarına ilişkin görüşleri Tablo 6’da yer almaktadır.

Tablo 6:Okul yöneticilerin helal sertifikası ve sağlıklı beslenme algıları

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Tarafsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Helal sertifikası alınmış ürünü tüketmek sağlıklı beslenme için önemlidir.	12	4,0	5	1,7	7	2,3	30	10,0	247	82,1
2. Helâl gıdalar kaliteli gıdalardır.	7	2,3	16	5,3	32	10,6	45	15,0	201	66,8
3. Organik gıdalar helâl ürünlerdir.	27	9,0	27	9,0	53	17,6	58	19,3	136	45,2
4. Helal gıda demek sağlıklı gıda demektir.	17	5,6	10	3,3	33	11,0	58	19,3	183	60,8
5. Helal gıda sertifikası gıda kalitesinin bir göstergesidir.	12	4,0	13	4,3	29	9,6	61	20,3	186	61,8

Okul yöneticilerinin helal sertifikası ve sağlıklı beslenme algılarını gösteren Tablo 6 incelendiğinde katılımcı okul yöneticilerinin helal sertifikası alınmış ürünü tüketmeyi sağlıklı beslenme için önemli gördükleri (%92.1) ve helal gıdaları kaliteli gıdalar olarak algıladıkları (%81.8) anlaşılmaktadır. Benzer şekilde Albayrak (2020), yaptığı araştırmada X,Y ve Z kuşaklarının helal sertifikalı ürünleri sağlıklı, kaliteli ve güvenilir buldukları, bundan dolayı çok bilinmeyen marka dahi olsa herkesin helal sertifikalı ürünleri tercih etmesi gerektiği görüşündedirler. Okul yöneticileri için helal gıda demek “sağlıklı gıda” demek şeklinde algıladıkları (%80.1) ve helal gıda sertifikasını gıda kalitesinin bir göstergesi olarak algıladıkları (%82.1) anlaşılmaktadır. Araştırmada ulaşılan bulgu, helal sertifikalı ürünlerin okul yöneticileri tarafından helal, sağlıklı ve kaliteli olarak görülmesi oldukça önemlidir.

Çünkü okul yönetiminin önemsemediği ve inanmadığı bir uygulamayı okullarda yaygınlaştırıp devamlılığını sağlamak oldukça güçtür. Bu edinilen bulgu ülke çapında okulların kantinlerinde helal sertifikalı gıdaların öncelikli olarak satışının yapılmasının ne kadar önemli olduğunun bir kanıtı olabilir. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından böyle bir uygulamanın başlatılması halinde bu uygulamanın okullarda hayata geçirilmesini, devamlılığın sağlanmasını okul yöneticilerin isteyerek, destekleyerek bu faaliyetin uygulayıcısı olması açısından oldukça umut vericidir.

Araştırmaya katılan okul yöneticilerinin organik gıdaları “helâl ürün” (%64.5) olarak algılandıkları, yine aynı tablodan anlaşılmaktadır. Bu bulgunun gruplanan maddeler içerisinde diğer maddelere nispeten daha düşük oranda çıkması okul yöneticilerinin organik gıdaların hakikaten organikliği hakkında birtakım şüphelerinin olduğunun göstergesi olarak algılanmıştır. Organik ürünlerde genetiği değiştirilmiş tohumların kullanılması, sentetik kimyasal ilaçlar ve gübrelerin kullanımı gibi birçok etken yenilen meyve ve sebzelerin “Gerçekten organik mi?” sorusunu akla getiriyor (European, 2009). Bu gibi soruların görsel ve yazılı medyalarda zaman zaman haber yapılması okul yöneticilerimizin organik gıdanın helalliği noktasında temkinli yaklaştığını gösteriyor olabilir. Bu konu hakkındaki şüpheleri Türkiye Cumhuriyeti devleti duymuş olacak ki ülkenin çeşitli yerlerinde tohum bankaları kurulmuş veya kurulmaya devam edilmektedir. Türkiye, organik gıdaların gerçekten organik olabilmesi için genetiği değiştirilmiş tohumlar yerine 100 sene veya daha eski senelere ait tohumları bulup onların doğal gübrelerle çoğaltılması ve öz ata tohumu uygulamalarını başlatmıştır (Anadolu Ajansı, 2020). Bu uygulama, en kısa zamanda ülke geneline yayılıp üretilen bütün organik ürünlere uygulanılırsa okul kantinlerinde öğrencilerin sağlıklı beslenmesi için yaş ve kuru meyve satışının yapılmasının ve gönül rahatlığı ile tüketilmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir.

Tablo 6’ya göre okul yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında yapılan χ^2 testi, yönetici görüşleri ile hazır gıda tüketimi arasında anlamlı bir ilişki olduğunu göstermiştir. Bu sonuca göre 3. ($\chi^2_{(df=4)} = 10.304; p = 0.036$) ve 5. ($\chi^2_{(df=4)} = 9.705; p = 0.046$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında hazır gıda tüketmesine göre anlamlı ilişki göstermiştir. Buna göre “Organik gıdalar helâl ürünlerdir.” maddesine “hazır gıda tüketimine hayır” diyenlerin %65.8’i (n=128)

katılıyorum veya kesinlikle katılıyorum derken “hazır gıda tüketimine evet” diyenlerin oranı %34,2’de (n=66) kalmıştır. Aynı tabloda yer alan “Helal gıda sertifikası gıda kalitesinin bir göstergesidir.” maddesine “hazır gıda tüketimine evet” diyenlerin %70,1’i(n=173) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken “hazır gıda tüketimine hayır” diyenlerin oranı%29,9’da (n=74) kalmıştır. Bu bulgulara göre hazır gıda tüketmeyenlerin organik gıdaları helal gıda olarak görmedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Hazır gıda tüketmeyen okul yöneticileri genel olarak tüketmeme sebebi olarak sağlıksız, kalitesiz, zararlı maddelerin bu ürünlerin içeriğinde bulunmasından dolayı hazır gıdalardan uzak durmakta ve helal sertifikası olsa dahi kaliteli olarak görmüyor olabilirler. Tüketiciler üzerinde yapılan bir araştırmada tüketicilerin helal ürünleri organik ürünler olarak görmediği sonucuna ulaşılmıştır (Yazar, Yılmaz ve Kayaca, 2019). Bu sonuçlara göre okul yöneticileri içinde hazır gıda tüketmeyenler organik gıdaları helal görmedikleri gibi bu ürünler helal sertifikası olsa dahi sağlıklı olarak da görmüyor olabilir. Hazır gıda tüketmeyen okul yöneticileri pakete giren her gıdayı zararlı, sağlıksız ve kalitesiz olarak görüyor olabilir. Ancak muteber bir yerden helal sertifikası alan bir ürün kaliteli, hijyenik ve sağlıklı ürünlerdir. Hazır gıdaya karşı olan araştırmalarda bile paket bir ürünün kullanma zorunluluğu var ise helal sertifikalı ürünlerin tercih edilmesi gerektiğine vurgu yapmışlardır. Eğer katkı maddeli hazır gıda ile beslenilmek istenirse bu durumda “helal sertifikalı ve az miktarda” tüketilmesi tavsiye edilmiştir (Yazar, Yılmaz ve Kayaca, 2019).

Gıda alışverişine kimin karar verdiğine göre yönetici görüşleri arasında 2. ($\chi^2_{(df=4)} = 29.768; p = 0.003$) , 3. ($\chi^2_{(df=4)} = 25.904; p = 0.011$). Bu sonuca göre bu maddelerde yönetici görüşleri ile gıda alışverişine kimin karar verdiği arasında anlamlı bir ilişki olduğunu göstermiştir. Buna göre “Helal gıdalar kaliteli gıdalardır.” maddesine “birlikte karar veririm” diyenlerin %60,5’i (n=149) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken “kendim karar veririm” diyenlerin %29,3’ü (n=72);“eşim karar verir” diyenlerin %7,3’ü(n=18) diğerleri(anne, baba, abi, abla, dede, nene vb.) %2,9’da (n=7) kalmıştır. Yine “Organik gıdalar helâl ürünlerdir.” maddesine “birlikte karar veririm” diyenlerin %56,7’si (n=110); kendim karar veririm diyenlerin %32,5’i (n=65); eşim karar verir diyenlerin %8,8’i (n=17); diğerleri(anne, baba, abi, abla, dede, nene vb.) %2’de (n=4) kalmıştır. Buna göre yuva kurmuş ve

ortak fikir ile yapacakları alışverişe karar veren okul yöneticileri, aile üyelerinin daha sağlıklı, daha kaliteli, daha helal ürünler tüketmesi gayretinde olduklarını ve helal gıdalı ürünlere daha fazla önem verdiklerini gösteriyor olabilir. “Aile ile yaşayan” bireyler ile “kendisi yalnız yaşayan” bireyler arasında helal gıdaya olan tutumları arasında anlamlı farklılık vardır. Aile ile beraber yaşayan bireylerde helal gıdaya karşı olumlu ilginin olduğu görülmüştür. Bu durumun nedeni olarak evli bireylerin dinin getirdiği inanç değerlerine karşı daha hassas olmaları ayrıca helal, sağlıklı ve kaliteli gıdalar tüketme istekleri olduğu söylenebilir (Bayesen, 2021).

4.2. HELAL SERTİFİKALI GIDALARIN MARKA DEĞERİ HAKKINDAKİ YÖNETİCİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR

Okul yöneticilerinin helal sertifikalı gıdaların marka değeri hakkındaki görüşleri Tablo 7’de yer almaktadır.

Tablo 7:Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikalı Gıdaların Marka Değeri Hakkındaki Görüşleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Tarafsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
6. Helal gıda sertifikası gıda maddeleri alınırken müşterileri güvенеbileceğini gösterir.	9	3,0	4	1,3	20	6,6	57	18,9	211	70,1
7. Helal gıda sertifikası marka tescili gibi bir anlam ifade etmektedir.	11	3,7	16	5,3	41	13,6	63	20,9	170	56,5
8. Helal gıda sertifikası gıda sektöründe önemli bir öğedir.	11	3,7	7	2,3	13	4,3	47	15,6	223	74,1
9. Türkiye’de helal gıda sertifikası işletmeye değer katar.	7	2,3	8	2,7	19	6,3	47	15,6	220	73,1
10. Helal gıda sertifikası müşterilerin memnuniyetinde olumlu bir algıya neden olur.	7	2,3	6	2,0	12	4,0	55	18,3	221	73,4
11. Helal gıda sertifikasına sahip ürünler daha kolay pazarlanabilir.	8	2,7	11	3,7	40	13,3	71	23,6	171	56,8

Okul yöneticilerinin helal sertifikalı gıdaların marka değeri hakkındaki görüşlerini gösteren Tablo 7 incelendiğinde katılımcı okul yöneticilerinin helal gıda sertifikalı gıda maddeleri alırken bu ürüne güvendikleri (%89) ve helal gıda sertifikasının “marka tescili gibi bir anlam ifade ettiği” (%77,4) görüşündedirler. Katılımcı okul yöneticilerin helal sertifikalı ürünlere karşı bu olumlu tutumları okullarda helal ve sağlıklı gıdanın uygulanması ve yaygınlaşması açısından oldukça önemlidir. Benzer şekilde Aslan (2020), tüketiciler üzerinde yaptığı bir araştırmada hazır gıdaların içeriğinde bulunan katkı maddelerinin güven vermediğini, bazı ürünlerin domuz, alkol vb. içeriklerden üretildiğinden hem helallik hem de sağlık yönünden helal gıda sertifikasını çok önemsediklerini, marka seçimlerinde dahi inanç faktörünün etkisiyle seçici olduklarını, helal sertifikasının günümüz şartlarında “ekstra bir standart belirleme” olduğundan güven verdiğini belirtmişlerdir.

Ayrıca okul yöneticilerinin, helal gıda sertifikasını gıda sektöründe önemli bir öge şeklinde algıladıkları (%89.7) ve Türkiye’de helal gıda sertifikasının işletmeye değer kattığı (%88.7) görüşündedirler. Helal gıda sertifikasının müşterilerin memnuniyetinde olumlu bir algıya neden olacağı (%91.7) ve helal gıda sertifikasına sahip ürünlerin daha kolay pazarlanabileceği (%80.4) görüşündedirler. Katılımcı okul yöneticilerinin ürünlerine helal sertifikası almış olan firmalar hakkındaki memnuniyetleri ve olumlu tutumları bu ürünlerin okullarda rahat bir şekilde pazarlanabileceğini göstermesi açısından oldukça önemlidir. Tüketiciler üzerinde yapılan bir araştırmada yerli üretimin aynı zamanda helal üretim olup olmadığını sorulduğunda çoğunlukla yerli üretimin helallliği sağladığından şüphe ettiklerini, ticari çıkar kaygılarının helallığın önüne geçebileceğini belirtmişlerdir (Aslan, 2020). Bu araştırmadan çıkan sonuçta tüketicinin yerli üretimden daha çok, helallığı ön planda tuttuğunu göstermiştir.

Tablo 7’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin hazır gıda tüketip tüketmemesine göre anlamlı bir ilişki içinde olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 6. ($\chi^2_{(df=4)} = 10.466; p = 0.033$) ve 11. ($\chi^2_{(df=4)} = 13.249; p = 0.010$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında hazır gıda tüketmesine göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Helal gıda sertifikasına sahip gıda maddeleri alınırken müşterilerin

güvenebileceğini gösterir.” maddesine hazır gıda tüketenlerin %71.6’sı (n=192) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken hazır gıda tüketmeyenlerde bu oran %28.4’de (n=76) kalmıştır. Buna göre okul yöneticilerinin hazır gıda tüketmeyenleri, hazır gıda ürünlerinin helal sertifikası olsa dahi tüketme taraftarı olmadığı ve bu konuda kaygı ve tereddütleri olduğu söylenebilir. Tüketiciler üzerinde yapılan bir araştırmada fast food ve hazır gıda tüketmeyenlerin, bu tarz gıdaları sağlıklı bulmadıklarından tercih etmediklerini göstermiştir (Özkan, 2017). Aynı tabloda yer alan “Helal gıda sertifikasına sahip ürünler daha kolay pazarlanabilir.” maddesine hazır gıda tüketenlerin %71’i (n=172) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken hazır gıda tüketmeyenlerde ise bu oran%29’da (n=70) kalmıştır. Bu bulgu, hazır gıda tüketen okul yöneticilerini hazır gıdaların helal sertifikası alması halinde çok rahat pazarlanabilir olduğu görüşünde olduklarını göstermektedir. Hazır gıda tüketen okul yöneticileri helal sertifikası alan bir ürünün güven vereceğini ve kolay pazarlanabileceğini ifade etmişler. Tüketicilerin üzerinde yapılan bir araştırmada katılımcılar, paket ürünlerin mutlak surette helal sertifikası alması gerektiği görüşündedirler. Çünkü hazır gıda ürünlerinde kullanılan katkı maddelerinin helal ve sağlıklı olup olmaması tüketiciyi kaygılandıran en temel sorundur (Tatlı, Erdem ve Arpacık, 2017).

4.3. HELAL VE SAĞLIKLI GIDANIN DENETİMİ VE GÜVENLİĞİ HAKKINDAKİ YÖNETİCİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR

Okul yöneticilerinin helal ve sağlıklı gıdanın denetimi ve güvenliği hakkındaki görüşleri Tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8:Okul yöneticilerinin helal ve sağlıklı gıdanın denetimi ve güvenliği hakkındaki görüşleri:

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Tarafsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
12. Türkiye’de helal gıda sertifikası almış şirketleri denetleyen ve devamlı suretle takip eden etkin bir mekanizma vardır.	26	8,6	38	12,6	43	14,3	57	18,9	137	45,5
13. Devlet helal gıda ürünlerini araştırmak	60	19,9	46	15,3	74	24,6	32	10,6	89	29,6

için gerekli tesisleri sağlamaktadır.

14. Helal gıda sertifikası süreci tüketiciler için inancı, güveni ve memnuniyeti teşvik etmektedir.

9	3,0	7	2,3	25	8,3	51	16,9	209	69,4
---	-----	---	-----	----	-----	----	------	-----	------

15. Helal gıda sertifikası güvenin göstergesidir.

12	4,0	7	2,3	16	5,3	59	19,6	207	68,8
----	-----	---	-----	----	-----	----	------	-----	------

19. Okul kantinleri öğrencilerin sağlıklı beslenmesi kapsamında tüm resmi kurallara dikkat etmektedir

83	27,6	33	11,0	54	17,9	27	9,0	104	34,6
----	------	----	------	----	------	----	-----	-----	------

21. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin yeterli denetime tabi tutulduğunu düşünüyorum.

119	39,5	66	21,9	58	19,3	19	6,3	39	13,0
-----	------	----	------	----	------	----	-----	----	------

Okul yöneticilerinin helal gıdanın denetimi ve güvenliği hakkındaki görüşlerini gösteren “Tablo8” incelendiğinde katılımcı okul yöneticilerinin Türkiye’de helal gıda sertifikası almış şirketleri denetleyen ve devamlı suretle takip eden etkin bir mekanizma olduğu görüşündedir. (%64,4) Okul kantinlerinin öğrencilerin sağlıklı beslenmesi kapsamında tüm resmi kurallara dikkat ettiğine katılanların oranı (%43,6)’da kalmıştır. Devletin helal gıda ürünlerini araştırmak için gerekli tesisleri sağladığını düşünenlerin oranı ise (%40,2)’dir. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin yeterli denetime tabi tutulduğunu düşünenlerin oranı ise sadece (%19,3)’te kalmıştır. Bu bulgular, okul yöneticilerinin okul kantinlerinin yeterli denetime tabi tutulmadığını, helal gıda sertifikası almış ürünleri etkin şekilde denetleyen devlet mekanizmasının olup olmadığı noktasında şüphe ve tereddüt içinde olduğu söylenebilir. Bu konuda okul yöneticilerinin temkinli yaklaştığı yorumu da yapılabilir. Benzer şekilde helal turizm alanında yapılan bir araştırmada helâl otel sertifikası sahibi olan otellerin, otel içerisinde de helâl standartlarının yerine getirilip getirilmediğini teftiş eden “helâl denetleme koordinatörü” sisteminin kurulması yetkililer tarafından ifade edilmiştir (Akbaba, Çavuşoğlu ve ABD, 2017). Buradan çıkan fikir ile helal turizmde de bir denetim açığının olduğu ve bu açığın yetkili kurumlardan oluşturulacak bir denetleme organizasyonu ile çözüme kavuşturulabileceği fikri ortaya

çıkıştır. Aynı şekilde 18 milyon öğrencinin beslenmesini yaptığı kantin ve yemekhanelerin MEB bünyesinde oluşturulacak bir denetleme mekanizması ile kontrolleri yapılabilir. Bu denetleme organizasyonu ile okul yöneticilerinin tereddüt ve kaygıları giderilebilir. Yine helal gıda sertifika süreci tüketiciler için inancı, güveni ve memnuniyeti arttırdığını düşünenlerin oranı ise (%86.3) ve helal gıda sertifikasının güvenin göstergesi olduğunu düşünenlerin oranı ise (%88.4) olmuştur. Bu sonuçlardan yola çıkılarak bir üründe helal sertifikasının olması o ürüne karşı okul yöneticilerinde ekstradan bir güven ve memnuniyete sebep olduğu anlaşılmaktadır. X,Y,Z kuşakları üzerinde yapılan bir araştırmada helal sertifikasının günümüz şartlarında tüketicide ekstra bir güven, kalite ve helallik standardı olarak algıladıklarını belirtmişlerdir (Aslan, 2020). Ayrıca helal sertifikasını güvenilir bir kurumdan olması o helal sertifikasına olan itimadı artırdığı görüşü daha önce yapılmış olan araştırmalarda ortaya çıkmıştır. Helal gıda konusunda yetkili kurum ve kuruluşların sürecin içerisinde bulunmaları tüketicilerin helal gıdaya karşı olan güvenlerini artırmaktadır (Albayrak, 2020).

Tablo 8’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin cinsiyete göre anlamlı bir ilişki içinde olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 13.($\chi^2_{(df=4)} = 13.211; p = 0.010$), 21.($\chi^2_{(df=4)} = 23.287; p = 0.000$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında cinsiyete göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Devlet, helal gıda ürünlerini araştırmak için gerekli tesisleri sağlamaktadır.” maddesine erkeklerde %84,9’u (n=90) “katılmıyorum” veya “kesinlikle katılmıyorum” derken; bayanlarda bu oran,%15,1’de (n=16) kalmıştır. “Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin yeterli denetime tabi tutulduğunu düşünüyorum.” maddesine erkeklerde %77,3’ü (n=143) “katılmıyorum” veya “kesinlikle katılmıyorum” derken; bayanlarda bu oran %22,7’de (n=42) kalmıştır. Bu bulguya göre erkek yöneticilerin genel itibarıyla devlet işleyişini, gündemi kadınlara nispeten daha yakından takip etmeleri sonucunda daha fazla desteklediği söylenebilir. Kadın yöneticiler ise konu hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları veya denetim mekanizmasının işlevselliği noktasında karasız kaldıkları veya katılmadıklarını söylenebilir. Erkek okul yöneticilerinin, kadın yöneticilerden aile sorumluluğunu daha güçlü hissetmeleri ve bu konuda daha fazla ilgili olmaları,

gündemi ve devlet işleyişini daha yakından takip etmeleriyle ilgili olabilir (Çetin ve Atan, 2012).

Bu sonuca göre 12. ($\chi^2_{(df=4)} = 15.818; p = 0.045$) , 13. ($\chi^2_{(df=4)} = 22.020; p = 0.005$) ve maddelerde yönetici görüşleri hakkında çalıştığı okula göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Türkiye’de helal gıda sertifikası almış şirketleri denetleyen ve devamlı suretle takip eden etkin bir mekanizma vardır.” maddesine lisede yöneticilik yapanların %45,4’ü (n=88) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; bu oran ortaokulda yöneticilik yapanlarda %25,7’de (n=50) kalmıştır. Yine “Devlet, helal gıda ürünlerini araştırmak için gerekli tesisleri sağlamaktadır.” maddesine lisede yöneticilik yapanların %50,4’ü (n=61) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; bu oran ilkokulda yöneticilik yapanlarda %24,0’te (n=29) kalmıştır. Bu bulgulara göre lisede görev yapan okul yöneticilerinin gelişen ve değişen dünyayı daha yakından takip ettiklerini söyleyebiliriz. Lisede görev yapan bir yöneticinin ilgi alanı hayata atılacak gençler olması sebebiyle hayatta karşılaşacakları iyi veya kötü durumlara karşı o gençleri doğru yönlendirme kadına ilkokulda görev yapan yöneticilere göre daha ilgili ve kararlı tutum sergilemiş olabilirler. Okul yöneticileri üzerinde yapılan bir araştırmada ise lise okul yöneticilerinin taşıması gereken dört temel esas belirlenmiştir. Bunlar: koruma ve besleme, beceri, macera veya sorun çözme, risk, tehdit ve imkan ve şans esaslarıdır (Linn, Sherman ve Gill, 2007).

Tablo 8’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin gıda alışverişine kimin karar verdiğine göre farklılık göstermiştir. Bu sonuca göre 12. ($\chi^2_{(df=4)} = 29.648; p = 0.003$) , 13. ($\chi^2_{(df=4)} = 37.468; p = 0.000$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında gıda alışverişine kimin karar verdiğine göre anlamlı farklılık göstermiştir. Buna göre “Türkiye’de helal gıda sertifikası almış şirketleri denetleyen ve devamlı suretle takip eden etkin bir mekanizma vardır.” maddesine “alışverişe birlikte karar verimiz” diyenlerin %58,7’si (n=114) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; “kendim karar veririm” diyenlerin %33,6’ü (n=65); “eşim karar verir” diyenlerin %4,6’sı (n=9); diğerlerinde (anne, baba, abi, abla, dede, nene vb.) %3,1’i (n=6) katılmıştır. Yine “Devlet helal gıda ürünlerini araştırmak için gerekli tesisleri

sağlamaktadır.” maddesine birlikte karar veririm diyenlerin %50,4’ü (n=61) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; “eşim karar verir” diyenlerin %5,8’u (n=7); “kendim karar veririm” diyenlerin %40,5’i (n=49); diğerleri (anne, baba, abi, abla, dede, nene vb.) %3,3’ü (n=4) cevabını vermişlerdir. Bu bulgulardan gıda alışverişlerine birlikte karar veren okul yöneticilerinin bekar veya başkası tarafından gıda alışverişini yapan okul yöneticilerine nispeten sağlıklı ve helal beslenmeye daha fazla önem verdikleri söyleyebiliriz. Aile bireylerinin helal ve sağlıklı gıda tüketmeleri için daha duyarlı davranıyor olabilirler. Aile ile yaşayan bireyler ile kendisi yalnız yaşayan bireyler arasında helal gıdaya olan tutumları arasında anlamlı farklılık vardır. Aile ile beraber yaşayan bireylerde helal gıdaya karşı olumlu ilginin olduğu görülmüştür. Bu durumun nedeni olarak evli bireylerin dinin getirdiği inanç değerlerine karşı daha hassas olmaları, ayrıca helal, sağlıklı ve kaliteli gıdalar tüketme istekleri olduğu söylenebilir (Bayesen, 2021).

Tablo 8’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin yaşadığı muhite göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 15. ($\chi^2_{(df=4)} = 18.826; p = 0.016$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında yaşadığı muhite göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Helal gıda sertifikası güvenin göstergesidir.” maddesine şehirde yaşayanların %92,1’i (n=245) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; kasabada yaşayanların oranı %10,5’i (n=18); köyde yaşayanların oranı %3’de (n=3), kalmıştır. Bu bulgu, köy ve kasaba hayatında yaşamını sürdüren okul yöneticilerinin doğal ve organik gıdaya rahat bir şekilde ulaşabilmesi ve o ürünlere daha çok güvenmesi olarak yorumlanabilir. Şehir hayatında yaşamını sürdüren okul yöneticileri ise daha çok aldıkları ürünlerde bir güvenceye ihtiyaç duyarlar bu noktadan helal gıda sertifikası şehir hayatında yaşayanlara ekstradan bir güvence sunuyor olabilir. Tüketiciler, köylü pazarlarında satılan ürünleri helal ürünler olarak algılamaktadırlar. Bunun yanında tüketiciler, daha sağlıklı ve daha helal beslenmek için organik ürünleri bulabilmek adına köy yerlerinden veya köy pazarlarından alışveriş yapmak istemektedirler (Kurtoglu ve Çiçek, 2013).

Tablo 8’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin hazır gıda tüketip tüketmediğine

göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 13. ($\chi^2_{(df=4)} = 30.325; p = 0.000$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında hazır gıda tüketip tüketmediğine göre anlamlı farklılık göstermiştir. Buna göre “Devlet helal gıda ürünlerini araştırmak için gerekli tesisleri sağlamaktadır. ”maddesine hazır gıda tüketenlerin %55.4’ü (n=67) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; hazır gıda tüketmeyenlerin oranı ise %44.6’da (n=54) kalmıştır. Bu bulgu hazır gıda tüketen okul yöneticilerin daha çok denetim mekanizmasının varlığına inanmak istemesi ve tüketmiş olduğu gıdaların belli bir denetim mekanizmasından geçerek güvenilir şekilde gıdaları tüketme isteğinden kaynaklanıyor olabilir. Tüketiciler üzerinde yapılan bir araştırmada katılımcıların paket ürünlerin mutlaka helal sertifikasının olması gerektiği görüşündeler (Tatlı, Erdem ve Arpacık, 2017).

4.4.HELAL SERTİFİKALI ÜRÜNLERE VERİLEN DEĞER HAKKINDAKİ YÖNETİCİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR

Okul yöneticilerinin helal sertifikalı ürünlere verdiği değer hakkındaki görüşleri Tablo 9’da yer almaktadır.

Tablo 9: Okul yöneticilerinin helal sertifikalı ürünlere verdiği değer

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Tarafsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
16. Helal sertifikalı ürünlere daha fazla ödemeye razıyım.	18	6,0	19	6,3	41	13,6	65	21,6	158	52,5
17. Satın alacağım ürün markasının helal sertifikaya sahip olması satın alma tercihim etkileyen nedenlerden biridir.	12	4,0	5	1,7	9	3,0	50	16,6	225	74,8
18. Okullarda helal gıda sertifikası olan ürünlerin satışına öncelik verilmelidir.	15	5,0	2	0,7	8	2,7	37	12,3	239	79,4
27. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilir bir helal sertifikası veren kurumdan sertifikalandırılmasını desteklerim.	14	4,7	2	0,7	13	4,3	35	11,6	237	78,7
32. Okul kantininde helâl gıda kapsamında giren ürünleri satın almayı tercih ederim.	14	4,7	2	0,7	10	3,3	38	12,6	237	78,7

Okul yöneticilerinin helal sertifikalı ürünlere verdiği değer hakkındaki görüşlerini gösteren Tablo 9 incelendiğinde, katılımcı okul yöneticilerinin helal gıda sertifikasının müşterilerin memnuniyetinde olumlu bir algıya neden olacağı (%91,7) görüşündedirler. Alacağı ürünün markasının helal sertifikaya sahip olması satın alma tercihini etkileyen nedenlerden biri (%86,3) olduğu görüşündedirler. Helal sertifikalı ürünlere daha fazla ödemeye razı (%74,1) olduklarını belirtmişlerdir. Benzer bir araştırmada tüketicilerin alışverişlerinde satın aldıkları gıdalarda helal sertifikalı bir ürün olması halinde daha fazla ücret ödemeye razı olacaklarını belirtmişlerdir (Çukadar, 2017). Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilir bir helal sertifikası veren kurumdan sertifikalandırılmasını destekleyeceklerini (%90,3) belirtmişlerdir. Okul kantininde helâl gıda kapsamında giren ürünleri satın almayı tercih edeceklerini (%91,3) belirtmişler. Okullarda helal gıda sertifikası olan ürünlerin satışına öncelik verilmesi (%91,4) gerektiği görüşündedirler. Bu bulgular okul yöneticilerinin okullarda helal sertifikası uygulaması olması durumunda öncelikli olarak helal sertifikalı ürünleri tercih edecek olmaları açısından memnuniyet vericidir. Benzer bir araştırma Türkiye ve Almanya'daki Müslümanlar üzerinde yapılmış. Helal sertifikalı ürünlerin daha kaliteli olduğunu bundan dolayı çok bilinen bir marka olmasa dahi herkesin helal ürünleri tercih etmesi gerektiği görüşünü belirtmişler. Tüketiciler piyasada yeni çıkan helal ürünleri takip ederek pahalı dahi olsa helal olan ürünü satın alma eğiliminde oldukları tespit edilmiştir (Albayrak, 2020).

Tablo 9'da yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin gıda alışverişine kimin karar verdiğine göre 27. ($\chi^2_{(df=4)} = 30.066; p = 0.003$) maddesinde yönetici görüşleri hakkında gıda alışverişine kimin karar verdiğine göre anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre "Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilir bir helal sertifikası veren kurumdan sertifikalandırılmasını desteklerim." maddesine "birlikte karar veririz" diyenlerin %63,2'si (n=172) "katılıyorum" veya "kesinlikle katılıyorum" derken "kendim karar veririm" diyenlerin oranı %27,2 (n=74) "eşim karar verir" diyenlerin oranı %7,3 (n=20); diğerleri (anne, baba, abi, abla, dede, nene vb.) bu oran %2,2'de (n=6) kalmıştır. Bu bulgulara göre okul yöneticilerinde alışverişe birlikte karar verenler tükettikleri gıdalarda helal sertifikaya daha çok dikkat ettikleri görülmüş. Bunun bir sebebi de evli olan ve gıda alışverişlerine birlikte karar veren

aileler çocukları için her şeyin en sağlıklısının, en güzelinin olması gayretinde oldukları için helal sertifikalı ürünleri destekliyor olabilirler. Yine fast food tarzı tüketim yapanların üzerinde yapılan bir araştırmada, bir ürünün helal gıda sertifikası almasının marka seçimindeki tutumları ve etkisini araştırmak için Türkiye genelinde yapılan çalışmada benzer sonuçlara ulaşılmış ve evli olanlar, bekar olanlara göre helal gıdalara karşı daha olumlu bir tutum sergilemişlerdir (Ulukaya, 2016).

Tablo 9’da yer alan yönetici görüşlerinden 32. ($\chi^2_{(df=4)} = 15.765; p = 0.046$) maddede çıkan sonuca göre yönetici görüşleri demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin çalıştığı okula göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Okul kantininde helâl gıda kapsamında giren ürünleri satın almayı tercih ederim.” maddesine lisede yöneticilik yapanların %39,6’sı (n=109), “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; ortaokulda yöneticilik yapanlarda bu oran%32,3’ta (n=89); ilkokulda yöneticilik yapanlarda %28’de (n=77) kalmıştır. Bu bulgu lisede okul yöneticiliği yapanların ortaokul veya ilkokulda yöneticilik yapanlara nispeten helal gıda ürünlerini satın alma tercihinde daha duyarlı ve daha hassas oldukları yorumu yapılabilir. Ayrıca lise okul yöneticileri genç nesilleri hayata hazırlama noktasında ilkokul ve ortaokul yöneticilerine göre bir kat daha sorumludurlar. Çünkü lisede okuyan gençlerin ergenlik döneminde olmaları sebebiyle lisede görev yapan yöneticilerin gençler hakkında doğru kararlar vermesi noktasında daha hassas davranıyor olabilirler.

Tablo 9’da yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi yönetici görüşlerinin, yaşadığı muhite göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 27. ($\chi^2_{(df=4)} = 43.278; p = 0.000$) maddede yönetici görüşleri hakkında yaşadığı muhite göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre

“Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilir bir helal sertifikası veren kurumdan sertifikalandırılmasını desteklerim.” maddesine şehirde yaşayanların %91,5’i (n=249) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; kasabada yaşayanlarında bu oran %7,4’ta (n=20) kalmıştır. Bu bulgu şehirde yaşayan okul yöneticilerinin köyde veya kasabada yaşayan okul yöneticilerine nispeten gıdaların helal sertifikası almasını desteklediklerini söyleyebiliriz. Şehirde yaşayan okul

yöneticilerinin şehir hayatının şartlarından dolayı daha çok paket ürün tüketmek gibi durumları olabilir. Köy ve kasaba gibi yerlerde genelde okul kantini olmayıp köy çocukları beslenmelerini ya yanında getiriyor veya evinde beslenmesini yapıyor olması da köyde yaşayan okul yöneticilerinin daha az destek vermesine sebep oluyor olabilir. Şehirde yaşayan okul yöneticilerinin hazır gıda tüketme durumları daha fazla olmasından dolayı gıdaların ekstrasından helal sertifikalı olması kendilerine bir kat daha güvence veriyor olabilir. Tüketiciler, helal sertifikası almış gıdalara daha çok güvendiklerini ve helal sertifikalı ürünleri öncelikli tercih olarak satın alabileceklerini belirtmişlerdir (Gümüş ve İnan, 2018).

4.5.HELAL VE SAĞLIKLI GIDA BİLİNÇLENDİRME FAALİYETLERİNE DESTEK DÜZEYLERİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR

Okul yöneticilerinin helal ve sağlıklı gıda bilinçlendirme faaliyetlerine destek düzeylerine ilişkin görüşleri Tablo 10'da yer almaktadır.

Tablo 10: Okul yöneticilerinin: Helal ve sağlıklı gıda bilinçlendirme faaliyetlerine destek düzeyleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Tarafsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
25. Sağlıklı ve helal gıda ile ilgili hizmet içi eğitim almış idareci/öğretmen ile okul kantinlerinin denetlenmesi şart olduğunu düşünüyorum.	19	6,3	10	3,3	13	4,3	43	14,3	216	71,8
28. Okul idarecileri ve öğretmenlerin helal sertifikası konusunda bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum.	12	4,0	2	0,7	14	4,7	33	11,0	240	79,7
31. Okullarda Helal Gıda Bilinçlendirme Seminerlerinin yapılmasını destekliyorum.	14	4,7	5	1,7	7	2,3	44	14,6	231	76,6

Okul yöneticilerinin helal ve sağlıklı gıda bilinçlendirme faaliyetlerine destek düzeylerine ilişkin görüşleri Tablo 10'da incelendiğinde, katılımcı okul yöneticilerinin sağlıklı ve helal gıda ile ilgili hizmet içi eğitim almış idareci/öğretmen ile okul

kantinlerinin denetlenmesinin şart olduğu(%86,1) görüşündedirler. Okul idarecileri ve öğretmenlerin helal sertifikası konusunda bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünüyorlar (%90.7) ve okullarda helal gıda bilinçlendirme seminerlerinin yapılmasını desteklediklerini (%91,6) belirtmişlerdir. Bu bulgulara göre okul yöneticileri, okullarda satışı yapılan gıda ile ilgili hem sağlık hem hijyen hem de helallik noktasındaki sıkıntılardan dolayı yüksek oranda helal gıda ve sağlıklı beslenme ile ilgili hizmet içi kursları ve bilinçlendirme çalışmalarının yapılmasını istiyor olabilirler. Ayrıca okul kantinlerinin denetiminde helal gıda ve sağlıklı beslenme kriterleri üzerinden yapılmasını istemeleri okullardaki helal sertifika uygulamasının ne kadar gerekli olacağının da birer göstergesi olarak görülebilir. Benzer bir araştırmada Aslan (2020), tüketicilerin helal sertifikalandırma süreçlerini, koşullarını ve sertifika alan firmaları yeteri kadarı bilmediklerini belirtmişler. Tüketiciler, ilgili bakanlığın ve üreticilerin helal sertifikanın önemiyle ilgili bilgilendirme ve bilinçlendirme çalışmaları yapması gerektiğini belirtmişler. Tüketiciler, helal sertifikalandırma ile ilgili kamu ve özeldeki kurumların sosyal medya ve tv kanallarında zorunlu kamu spotlarıyla, dergi, gazete ve makaleler yolu ile bilinçlendirme çalışmalarının yapılmasını istemişler.

Tablo 10’da yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin cinsiyete göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 25. ($\chi^2_{(df=4)} = 18.077; p = 0.001$), 28. ($\chi^2_{(df=4)} = 14.101; p = 0.007$) ve 31. ($\chi^2_{(df=4)} = 9.504; p = 0.050$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında cinsiyete göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Sağlıklı ve helal gıda ile ilgili hizmet içi eğitim almış idareci/öğretmen ile okul kantinlerinin denetlenmesinin şart olduğunu düşünüyorum” maddesine erkeklerde %81,1’i (n=210) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; bu oran bayanlarda %18,9’da (n=49) kalmıştır. Yine “Okul idarecileri ve öğretmenlerin helal sertifikası konusunda bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum.” maddesine erkek yöneticilerin oranı %81,7’si (n=223) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; bu oran kadın yöneticilerde %18,3’te (n=50) kalmıştır. Yine “Okullarda Helal Gıda Bilinçlendirme Seminerlerinin yapılmasını destekliyorum.” maddesine erkek yöneticilerin %80,7’si (n=222) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; bu oran kadın yöneticilerde %19,3’te (n=53)

kalmıştır. Bu bulgular ile erkek yöneticilerin helal gıda ile ilgili bilinçlendirme, hizmet içi ve denetleme çalışmalarına daha çok destek verdiği ve bu konuda daha hassas oldukları söylenebilir. Ayrıca kadınların iş hayatında çalışıyor olmasından erkeklerin ev yemekleri yerine hazır gıda tüketimlerinin de arttığını göz önünde bulundurursak erkek yöneticilerin kadınlara nispeten dışarıdan yenilen gıdaların helalliğine, denetimine, bilinçlendirilmesine daha çok önem veriyor olabilirler. Günümüz toplumunda kadınların daha çok iş hayatında olmaları sebebiyle evde yenilen ev yemeklerinin azaldığı, öğünlerin dışarıdan hazır gıda ile geçirildiği bu durumda tüketilen hazır gıdaların helalliği endişe ve kaygıları da beraberinde artırmıştır (Tatlı, Erdem ve Arpacık, 2017).

Tablo 10’da yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin hazır gıda tüketip tüketmediğine göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 28. ($\chi^2_{(df=4)} = 9.799; p = 0.044$) maddede yönetici görüşleri hakkında hazır gıda tüketip tüketmediğine göre anlamlı farklılık göstermiştir. Buna göre “Okul idarecileri ve öğretmenlerin helal sertifikası konusunda bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum.” maddesine hazır gıda tüketenlerin %71,4’ü (n=195) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; hazır gıda tüketmeyenlerde ise bu oran %28,6’da (n=78) kalmıştır. Bu bulgu hazır gıda tüketen okul yöneticilerin tüketmiş oldukları hazır gıdaların içeriğindeki katkı maddeleri ve kimyasalların helalliği noktasında daha çok bilinçlenmek istediğinden bilinçlendirme çalışmalarına daha fazla destek veriyor olabilirler. Çünkü insan yediği gıdanın içeriğinde kendisine maddi ve manevi, olumlu olumsuz ne gibi tesirler vereceğini bilmek ister. Hazır gıda tüketmeyen okul yöneticileri zaten bu tip gıdaları tüketmediği için bilinçlendirme çalışmalarına hazır gıda tüketenlerden daha az destek vermesi normal olabilir. Yaşanılan bu yüzyılda hazır ve paket gıdalar oldukça yaygındır. Tüketilen bu hazır ve paket ürünlerin kaynakları, hazırlanış biçimi ve içeriğine konulan katkı maddeleri yönünden şüphe ve endişeler vardır. Bu sebepten Müslüman bir kişi bu tip gıdaları tüketirken çok dikkatli olması onun hem maddi hem de manevi zarar görmesinin önüne geçebilir (Batu, 2012).

Tablo 10’da yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin aile gelir düzeyine göre aralarında

anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 31. ($\chi^2_{(df=4)} = 32.420; p = 0.039$) maddede yönetici görüşleri hakkında aile gelir düzeyine göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Okullarda Helal Gıda Bilinçlendirme Seminerlerinin Yapılmasını Destekliyorum.” maddesine gelir düzeyi 5001- 6000 tl olanların %33,3’ü (n=91) “kesinlikle katılıyorum” veya “katılıyorum” derken; bu oran 4001 - 5000 TL olanlarda %15,3 (n=42) oranında olmuş. 4000 TL ve altı olanlarda %7,3’te (n=20) kalmıştır. Bu bulgu okul yöneticilerinin gelir düzeyi arttıkça helal gıdaya ilgilerini ve bununla ilgili her türlü faaliyete daha çok ilgili olduklarını gösteriyor. Ekonomik durumların sonucu olarak insanın en başta yaşamak için temel gıdayı bulabilmesi birinci önceliğidir. Daha sonra ise ekonomik durumları arttıkça bunun yanına o gıdanın helal olması, kaliteli olması, sağlıklı olması gibi etkenler eklenir. Bu sebeplerden ekonomik durum helal gıda ile ilgili tutumunu etkiliyor olabilir. Helal gıda tutumları konusunda yüksek gelirli tüketicilerin düşük gelirli tüketicilere nispeten helal gıdaya karşı daha olumlu tutum sergiledikleri sonucuna ulaşılmıştır (Genç ve Yardımcıoğlu, 2017).

4.6. OKUL KANTİNLERİ İLE İLGİLİ GÖRÜŞLERİNE AİT BULGULAR VE YORUMLAR

Okul Yöneticilerinin okul kantinleri ile ilgili görüşleri Tablo 11’de yer almaktadır.

Tablo 11: Okul yöneticilerinin: Okul kantinleri ile ilgili görüşleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Tarafsızım		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
20. Okul kantinleri her zaman sağlığa yararlı gıdalara yer verir.	123	40,9	57	18,9	55	18,3	13	4,3	53	17,6
22. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin sağlıklı olduğunu düşünüyorum.	137	45,5	73	24,3	46	15,3	12	4,0	33	11,0
23. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal olduğunu düşünüyorum.	163	54,2	49	16,3	39	13,0	19	6,3	31	10,3

24. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin içeriğindeki katkı maddeleri ileriki zamanlarda nesillerimizde farklı hastalıklara sebep olacağını düşünüyorum.	34	11,3	14	4,7	22	7,3	52	17,3	179	59,5
26. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal sertifikası alması çocuklarımızın sağlığı ve ruhsal gelişimi açısından önemlidir.	14	4,7	2	0,7	14	4,7	35	11,6	236	78,4
29. Helal sertifikalı ürünler okul kantinini işleten işletmeciler tarafından tercih edildiğini düşünüyorum.	89	29,6	38	12,6	46	15,3	43	14,3	85	28,2
30. Okul kantinlerinde helal gıda sertifika uygulaması, tüketilen gıdaların aynı zamanda hijyen ve kalitesinin de bir işaretidir.	8	2,7	10	3,3	21	7,0	73	24,3	189	62,8

Okul yöneticilerinin okul kantinleri ile ilgili görüşleri Tablo 11’de incelendiğinde katılımcı okul yöneticilerinin helal sertifikalı ürünlerin okul kantinini işleten işletmeciler tarafından tercih edildiğini düşünenlerin oranı %42.5’tir. Okul kantinleri her zaman sağlığa yararlı gıdalara yer verdiğini düşünenlerin oranı sadece %21.9’dur. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal olduğunu düşünenlerin oranı ise sadece %16,6’da; Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin sağlıklı olduğunu düşünenlerin oranı %15’te kalmıştır. Bu bulgular maalesef okullarda satışı yapılan, çocukların beslenmelerinin en az bir öğününü yaptığı okul kantinlerinin içler acısı durumunu okul yöneticilerinin önüne seriyor.

Okul yöneticileri, okul kantinlerindeki gıdaların sağlıklı, helal ve yararlı gıdalar olduğu görüşünde değillerdir (%69,2) Okul yöneticilerinin okul kantinlerinin durumunu en iyi gözlemleyen zaman zamanda denetleyen bir konumda olmaları bu kadar net bir şekilde olumsuz görüşte bulunmalarına sebep olmuş olabilir. Benzer bir

çalışmayı okul yöneticileri üzerinde yapan Aktaş (2018), “Okul kantinlerinde satılan gıdaların birçoğunun besin değeri düşük ve yüksek kalorili gıdalardır. Okul derslerinde öğretmenleri tarafından sağlıklı ve dengeli beslenmenin eğitimi alan çocuklar kantinlerdeki sağlıksız yiyecek ve içecekleri görünce öğrendiği bilgileri oracıkta unutabiliyor. Okul kantinlerinde sağlıksız ve hijyenik olmayan gıdalarda satılmaktadır. Ve çocuk derste öğrendiği sağlıklı ve dengeli beslenme bilgilerini okulunda beslenmesini sağladığı tek yer olan kantin tezgâhında görürse verilen eğitim, hayata geçebilir.”

Yine aynı tabloda katılımcı okul yöneticileri, okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin içeriğindeki katkı maddelerinin ileriki zamanlarda gelecek nesillerde farklı hastalıklara sebep olacağını düşünüyorlar (%76.8). Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal sertifikasının alması çocuklarımızın sağlığı ve ruhsal gelişimi açısından önemli (%90) olacağı görüşündeler. Okul kantinlerinde helal gıda sertifika uygulaması, tüketilen gıdaların aynı zamanda hijyen ve kalitesinin de bir işareti (%87.1) olduğu görüşündeler. Bu bulgular, okul yöneticilerinin kantinlerde satılan gıdaların içeriğinden şüphe duyduğu ve ileriki zamanlarda çocuklarda maddi ve manevi olumsuz etkileri olacağı görüşünde olmalarının ve aslında okul kantinlerinde helal ve sağlıklı gıda uygulamasının hayata geçirilmesinin ne kadar önemli olduğunun bir göstergesidir.

Benzer bir çalışmayı okul yöneticileri üzerinde yapan Aktaş (2018),“Okul kantinlerinde çocuklara yönelik sağlıklı ve dengeli beslenme usulü izlenmiyor. Çocuklarda zorunlu tercih gibi sunulan sağlıksız abur cubur ve fast food tarzı hazır gıdalara yönlendiriliyor. Bu sağlıksız beslenmenin sonucu ve hazır gıdalarda sağlığı tehdit eden katkı maddelerinden dolayı çocuklarda orta ve uzun vade de birtakım sağlık sorunlarının çıkmasına sebep olabilir. Beslenmenin çocukların okul hayatındaki eğitimine olumlu veya olumsuz etkileri vardır. Sağlıksız beslenen çocuk hem sağlıklı büyüyememe hem de hastalıklara karşı direnci zayıf olacağından sık sık hastalanır ve eğitiminden de geri kalarak okul başarısında düşüklük yaşar. Öğrencilerin sağlıksız ve dengesiz beslenmeleri, okulda öğretmeni ve yöneticileri de zora sokmaktadır.” Okul müdürlerinin ve bu araştırmacının bulduğu sonuçlarda bizim bulduğumuz sonucu destekler özelliktedir.

Tablo 11’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin hazır gıda tüketip tüketmemesine göre göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 22. ($\chi^2_{(df=4)} = 14.713; p = 0.005$) ve 29. ($\chi^2_{(df=4)} = 10.031; p = 0.040$) maddelerde yönetici görüşleri hakkında hazır gıda tüketmesine göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin sağlıklı olduğunu düşünüyorum.” maddesine hazır gıda tüketenlerin %72,8’i (n=153) “katılmıyorum” veya “kesinlikle katılmıyorum” derken; hazır gıda tüketmeyenlerde ise bu oran %27,2’de (n=57) kalmıştır. Yine “Helal sertifikalı ürünler okul kantinini işleten işletmeciler tarafından tercih edildiğini düşünüyorum.” maddesine hazır gıda tüketenlerin %75,6’sı (n=96) “katılmıyorum” veya “kesinlikle katılmıyorum” derken; hazır gıda tüketmeyenlerde bu oran %24,4’te (n=31) kalmıştır. Bu bulgular hazır gıda tüketen okul yöneticilerinin, okulların kantinlerinde satılan bu tarz gıdaları tüketmesinden dolayı satılan gıdaların sağlıklı olup olmaması noktasında hazır gıda tüketmeyen okul yöneticilerine nispeten daha fazla alakalı olabilir.

Hazır gıda tüketen birisi tükettiği ürünün sağlıklı, helal ve kaliteli olmasını isteyebilir. Benzer bir çalışmayı okul yöneticileri üzerinde yapan Aktaş (2018), “Okul kantinlerinde satılan gıdaların çocukların sağlıksız, dengesiz ve bilinçsiz beslenme biçimine yönlendirdiği, okul kantinlerini işletenlerinde bilinçli beslenme konusunda yetersiz oldukları okul yöneticilerinin ortak kanaatleri olmuştur. Okul kantinlerindeki yüksek kalorili fast food tarzı gıdalara alışan çocukların evlerinde kahvaltı ve öğle yemeklerinden uzak durduğu okul dışında da bu tarz beslenmeye yöneldiği okul yöneticilerinin ortak kanaatleri olmuştur.”

Tablo 11’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin yöneticilik pozisyonuna göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 24. ($\chi^2_{(df=4)} = 12.677; p = 0.013$), maddesinde yönetici görüşleri hakkında yöneticilik pozisyonuna göre anlamlı farklılık göstermiştir. Buna göre “Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin sağlıklı olduğunu düşünüyorum.” maddesine müdür yardımcısı pozisyonunda olanların %67,5’i (n=156) “katılıyorum” veya “kesinlikle katılıyorum” derken; müdür pozisyonunda olanlar %32,5’te (n=75) kalmıştır. Bu bulgu, okul

yöneticilik pozisyonunda müdür yardımcılığı yapanların bu maddeye daha fazla katılmaları, kantin denetimlerinde iki öğretmenle beraber teftiş etmeleri ve okul müdüründen daha fazla kantinlerin hijyen, sağlık vb. durumlarını müşahade etmelerinden olabilir. Okul kantinlerinin genel denetimi okul müdürünün görevlendireceği bir müdür yardımcısı ile en az iki öğretmen tarafından kurulacak olan komisyon ile ayda en az bir kez, “Okullar bünyesinde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna” uygun olarak denetlenir. Bu komisyon, öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilir (Aktaş, 2018).

Tablo 11’de yer alan yönetici görüşleri, demografik değişkenlere göre ele alındığında, yapılan χ^2 testi, yönetici görüşlerinin aile gelir düzeyine göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre 24. ($\chi^2_{(df=4)} = 32.734; p = 0.036$) maddede yönetici görüşleri hakkında aile gelir düzeyine göre aralarında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre “Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin içeriğindeki katkı maddelerinin ileriki zamanlarda nesilleri farklı hastalıklara sebep olacağını düşünüyorum.” maddesine gelir düzeyi 6001- 7000tl olanlarda bu oran %33.3 (n=77) “kesinlikle katılıyorum” veya “katılıyorum” derken; 5001 - 6000 tl olanlar ise %15.6 (n=36) olmuş; 5000 tl ve altı olanlar %7.4’te (n=17) kalmıştır. Bu bulgu gelir düzeyi fazla olan okul yöneticilerin yedikleri içtikleri gıdaların içeriğine ve ilerdeki yapabileceği olumsuz etkilerine karşı daha hassas davrandığını gösteriyor olabilir. Tüketicilerin gelir düzeyine göre helal gıda konusuna tutumları ise yüksek gelirli tüketicilerin düşük gelirli tüketicilere nispeten daha duyarlı bir tutum sergiledikleri sonucuna varılmıştır (Genç, 2017).

SONUÇ ve ÖNERİ

Okul yöneticilerinin helal gıda ve sağlıklı beslenmeye yönelik algılarının çeşitli değişkenlere göre analizini yapmayı amaçlayan bu araştırmanın sonucunda elde edilen bulgular aşağıda belirtilmiştir.

Okul kantinlerinde satışı yapılan gıdalarda helal sertifika uygulamasının hayata geçirilmesi durumunda bu uygulamaya yönelik katılımcı okul yöneticilerinin algı ve görüşleri, helal sertifikalı gıdaları; helal, sağlıklı ve kaliteli gıdalar olarak görmektedirler. Helal sertifikalı ürünlerin okul yöneticileri tarafından helal, sağlıklı ve kaliteli olarak görülmesi oldukça önemlidir. Çünkü okul yönetiminin önemsemediği ve inanmadığı bir uygulamayı okullarda yaygınlaştırıp devamlılığını sağlamak oldukça güçtür. Ayrıca helal sertifikalı gıdaların tüketilmesinin sağlıklı beslenme için önemli olduğunu belirtmektedirler. Albayrak (2020), yaptığı araştırmada X,Y ve Z kuşaklarının helal sertifikalı ürünleri sağlıklı, kaliteli ve güvenilir buldukları bundan dolayı çok bilinmeyen marka dahi olsa herkesin helal sertifikalı ürünleri sağlığı için tercih etmesi gerektiği görüşündedir. Ancak okul yöneticilerinin organik gıdaların gerçekten organik olup olmadıkları konusunda tereddütleri olduğu görülmektedir. Organik ürünlerde genetiği değiştirilmiş tohumların kullanılması, sentetik, kimyasal ilaçlar ve gübrelerin kullanımı gibi birçok etken yenilen meyve ve sebzelerin “Gerçekten organik mi?” sorusunu akla getiriyor (European, 2009).

Okul yöneticilerinin helal sertifikalı gıdaların marka değeri hakkında, helal sertifikalı gıdaları güvenilir bulmakta ve bu sertifikalı gıdaları, üreten markaların bir nevi marka tescili gibi görmektedir. Helal sertifikası almış gıda markalarının önemli bir öge olarak öne çıktığını ve işletmeye değer kattığını belirtmişlerdir. Ayrıca okul yöneticileri, helal sertifikalı gıdaları tüketmenin kendilerini daha çok memnun edeceği ve bunun pazarlanmasının daha kolay olacağı yönünde görüş bildirmişlerdir. Aslan (2020), tüketiciler üzerinde yaptığı bir araştırmada hazır gıdaların içeriğinde bulunan katkı maddelerin güven vermediğini, bazı ürünlerde domuz, alkol vb. içeriklerden üretildiğinden hem helallik hem de sağlık yönünden helal gıda sertifikasını çok önemsediklerini, marka seçimlerinde dahi inanç faktörünün etkisiyle seçici olduklarını, helal sertifikanın günümüz şartlarında ekstra bir standart belirleme olduğundan güven verdiğini belirtmişlerdir.

Okul yöneticileri helal ve sağlıklı gıdanın denetimi ve güvenliği hakkında, devletin bu konuda etkin bir denetim mekanizmasının olmadığı görüşündedir. Devlet haricinde helal gıda denetimini ve takibini yapan kuruluşların olduğunun farkında oldukları gözlemlenmiştir. Ancak okul kantinlerinde satılan gıdalar konusunda yeteri kadar denetim ve takibin yapılmadığı ve kantinde satılan ürünlerin sağlığa zararlı olup olmadığı konusunda yeterli denetime tabi tutulmadığını belirtmişlerdir. Helal sertifikası almış ürünlerin ise inancı, güveni ve memnuniyeti arttıracaklarını belirtmişlerdir. Turizm alanında yapılan benzer bir araştırmada, helal otel sertifikası sahibi olan otellerin, otel içerisinde de helâl standartlarının yerine getirilip getirilmediğini teftiş eden “helâl denetleme koordinatörlüğü” sisteminin kurulması yetkililer tarafından ifade edilmiştir (Akbaba, Çavuşoğlu ve ABD, 2017). Aynı şekilde 18 milyon öğrencinin beslenmesini yaptığı kantin ve yemekhanelerin MEB bünyesinde oluşturulacak bir denetleme mekanizması ile kontrolleri yapılabilir. Bu denetleme organizasyonu ile okul yöneticilerinin tereddüt ve kaygıları giderilebilir.

Okul yöneticilerinin helal sertifikalı ürünlere verdiği değer konusunda, helal sertifikalı ürünlere daha fazla ödeme yapmaya razı olduklarını, helal sertifikasının ürünün alış tercihini öncelikli etkileyen faktör arasında gördüklerini belirtmişlerdir. Ayrıca okullarda helal sertifikalı ürünlerin satışının öncelikli olması gerektiği ve okul kantinlerinde satılan ürünlerin muteber bir helal sertifika kurumu tarafından denetiminin yapılmasını desteklediklerini belirtmişlerdir. Tüketiciler helal sertifikalı ürünlerin daha kaliteli olduğunu bundan dolayı çok bilinen bir marka olmasa dahi herkesin helal ürünleri tercih etmesi gerektiği görüşünü belirtmişler. Tüketicilerin piyasada yeni çıkan helal ürünleri takip ederek pahalı da olsa ve çok bilinen bir marka olmasa da helal olan ürünü satın alma eğiliminde oldukları tespit edilmiştir (Albayrak, 2020).

Okul yöneticilerinin helal ve sağlıklı gıda bilinçlendirme faaliyetlerine destekleri hakkında, idareci veya öğretmenlerin helal ve sağlıklı gıda ile ilgili hizmet içi eğitim alıp okul kantinlerinde satılan gıdaların denetlenmesinin yapılmasının faydalı olacağını belirtmişlerdir. Okullarda yapılan seminer çalışmalarında bütün okul idarecileri ve öğretmenlerin helal ve sağlıklı gıda hakkında uzman kişiler tarafından bilinçlendirme çalışmalarını desteklediklerini belirtmişlerdir. Aslan,(2020) Tüketicilerin helal sertifikalandırma süreçlerini, koşullarını ve sertifika alan firmaları

yeteri kadar bilmediğini belirtmişlerdir. Tüketiciler, ilgili bakanlığın ve üreticilerin helal sertifikanın önemiyle ilgili bilgilendirme ve bilinçlendirme çalışmaları yapması gerektiğini belirtmişler. Tüketiciler helal sertifikalandırma ile ilgili kamu ve özeldeki kurumların sosyal medya ve TV kanallarında zorunlu kamu spotlarıyla, dergi, gazete ve makaleler yolu ile bilinçlendirme çalışmalarının yapılmasını istemişlerdir. Aynı şekilde okul yöneticileri helal ve sağlıklı gıda hakkında kendilerinin ve öğretmenlerin bilinçlendirilmesi istemektedir. Helal ve sağlıklı gıda hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olunmadığı için bu eksikliğin farkında olan okul yöneticileri, hizmet içi kurslar ve seminerler ile bu eksiğin kapanması istemektedirler.

Okul yöneticilerinin okul kantinleri ile ilgili görüşleri hakkında, okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin sağlıklı ve yararlı gıda olmadıkları görüşündedirler. Bunun muhtemel sebebi okul kantinlerinin genel denetiminin okul müdürünün kendisi veya görevlendirdiği bir müdür yardımcısı ile en az iki öğretmen tarafından kurulan komisyonun, ayda en az bir kez, “Okullar bünyesinde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna” uygun olarak denetlenmesi sonucu kantinlerin olumsuz durumlarına bizzat okul yöneticilerinin şahit olmalarıdır (Aktaş, 2018).

Ayrıca okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helalliği konusunda büyük çoğunluğu olumsuz görüş bildirmişlerdir. Aktaş (2018), okul kantinlerinde satılan gıdaların çocukların sağlıklı, dengesiz ve bilinçsiz beslenme biçimine yönlendirdiği, okul kantinlerini işletenlerinde bilinçli beslenme konusunda yetersiz oldukları okul yöneticilerinin ortak kanaatleri olmuştur. Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin içeriğindeki katkı maddelerinin ileriki zamanlarda nesillerde farklı hastalıklara sebep olacağını belirtmişleridir. Ayrıca okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal sertifikası almasının çocukların sağlığı ve ruhsal gelişimi açısından önemli olduğunu belirtmişlerdir.

Okul kantinlerindeki sağlıklı beslenme ile ve hazır gıdalarda bulunan sağlığı tehdit eden katkı maddeleri, çocuklarda orta ve uzun vade de birtakım sağlık sorunlarının çıkmasına sebep olabilir. Beslenmenin çocukların okul hayatındaki eğitimine olumlu veya olumsuz etkileri vardır. Sağlıklı beslenen çocuk hem sağlıklı büyüyememe hem de hastalıklara karşı direnci zayıf olduğundan sık sık hastalanır ve

eğitiminden de geri kalarak okul başarısında düşüklük yaşar. Öğrencilerin sağlıksız ve dengesiz beslenmeleri, okulda öğretmeni ve yöneticileri de zora sokmaktadır. Okul müdürlerinin bu görüşleri bu araştırmanın sonucunu da destekler özelliğindedir.

ÖNERİLER

Araştırma sonucunda elde edilen, genel ve alt amaçlara yönelik bulgular ve ulaşılan sonuçlara dayalı öneriler aşağıda belirtilmiştir:

- Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Tarım Bakanlığı ve Diyanet İşleri Başkanlığının ortaklaşa bir konsorsiyum kurarak bu konsorsiyum bünyesinde bir çalıştay düzenlemek suretiyle ortak bir bildiri hazırlayabilir. Bu bildiriye göre okullardaki kantin, yemekhane vs. yerlerde helal ve sağlıklı gıda girişine izin verilmesi ve teşvik edilmesi sağlanabilir.
- Mili Eğitim Bakanlığı, helal ve sağlıklı gıda konusunda farkındalık oluşturmak için okul içerisinde helal ve sağlıklı gıda ile ilgili kulüplerin kurulup bu konu hakkında öğretmen ve öğrencilerden etkinlikler düzenlemesini isteyebilir veya teşvik edilebilir.
- Mili Eğitim Bakanlığı, okullarda en az bir idareci ile iki öğretmen olmak üzere, fen bilgisi ve din kültürü gibi branşlarındaki öğretmen ve idarecileri helal ve sağlıklı gıda hakkında hizmet içi eğitime tabi tutup bu eğitimi almış ekibi ek ders karşılığında okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal ve sağlıklı gıda olup olmadıklarını bunu yanında ortamın hijyenikliğini teftiş edebilirler.
- Milli Eğitim Bakanlığı, farklı zamanlarda öğretmenlere yönelik yapmış olduğu seminer çalışmalarında helal ve sağlıklı gıda konularında EBA üzerinden işin uzmanları tarafından öğretmenlerin bilinçlendirilmesini yapabilir.
- Milli Eğitim Bakanlığı tarafından seçmeli ders olarak helal ve sağlıklı gıda dersleri konulabilir ve bu derslere bu konuyla ilgili hizmet içi eğitim almış öğretmenlerin girmesi sağlanabilir.
- Öğretmen yetiştiren eğitim fakültelerinin müfredatlarında helal ve sağlıklı gıda ile ilgili ders koyarak bu konuda bilinçli bir şekilde mezun olmuş öğretmen adayları yetiştirebilir.

- Okullarda satılan gıdalara helal ve sağlıklı gıda olması şartı getirilebilir ve bu şartlarda satış yapmayan kantin firmasının satış yetkisi için düzenlemeler yapılabilir.
- Helal ve sağlıklı gıda ilgili yazılı ve görsel medyada, sosyal medya mecralarında, ilgili bakanlıklar tarafından hazırlanmış kamu spotları gösterilebilir.
- Halka ve özellikle çocuk yetiştiren ailelere yeterli ve sağlıklı beslenme konusu anlatılması önemlidir; aynı zamanda içerisindeki hem sağlıksız hem de helalliği şüpheli olan paket gıdaların gelecek nesillere ileriki zamanlarda verebileceği maddi, manevi zararlar veli toplantıları vasıtasıyla aktarılabilir.

KAYNAKÇA

- Abdul, M., Ismail, H., Hashim, H. ve Johari, J. (2009). Malezya'da helal gıda alışverişinde tüketici karar verme süreci. *China-USA Business Review*, 8 (9), 40-47.
- Ahmad, N. A., Abaidah, T. N., ve Yahya, M. H. A. (2013). A study on halal food awareness among Muslim customers in Klang Valley. *In The 4th International Conference on Business and Economic Research Proceeding*, (1074), 17-30.
- Akbaba, A., Çavuşoğlu, F. ve ABD, T. İ. (2017). Türkiye'deki helal otel sertifikasyonu ile ilgili genel bir değerlendirme. 1. *International Halal Tourism Congress* (ss. 466-467). Alanya / Turkey
- Akgündüz, A. (2012). Helal Gıda Meselesi: Avrupa'da Helal Gıda Problemleri ve Çözüm Yolları. *İhracat İçin Helal Sertifikası Sempozyumu Bildirileri* (ss.1-14). Balıkesir: Güney Marmara Kalkınma ajansı.
- Aktaş, M. C. (2018). *Okul Kantinlerinin Verimliliği* (Tezsiz Yüksek Lisans Projesi). Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü: Denizli
- Aktaş, N. ve Özdoğan, Y. (2016). Gıda ve beslenme okuryazarlığı. *Harran Tarım Gıda Dergisi*, 20(2), 146-153.
- Albayrak, İ. (2020). X, Y ve Z Kuşağı Tüketicilerinin Helal Sertifikalı Gıda Ürünlerini Satın Alma Niyetlerinin İncelenmesi: Türkiye-Almanya Karşılaştırması (Yüksek Lisans Tezi). Samsun Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: Samsun.
- Alderman, T. (2013). Nutrition-sensitive interventions and programmes: how can they help to accelerate progress in improving maternal and child nutrition?. *The Lancet*, 382(9891), 536-551.
- Alkış, A. (2011). Tüketicinin Korunması Açısından Hisbe Teşkilatı İle 4077 Sayılı Tüketici Kanunundaki Kurum Ve Kuruluşlarının Karşılaştırılması. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (17), 133-162.
- Altunışık, R., Özdemir, Ş. ve Torlak, Ö. (2006). *Modern Pazarlama*, 4. Baskı. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Arıkan, O. (2017). *Beslenme Dostu Okul Projesinin Okul Çağı Çocuklarında Beslenme Alışkanlıklarına ve Antropometri Üzerine Etkisi* (Uzmanlık Tezi). Sağlık Bilimleri Üniversitesi Dr. Behçet Uz Çocuk Hastalıkları ve Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesi : İzmir.
- Arslan, G. (2011). *Gıda Katkı Maddeleri ve Yeni Yapılan Dioksimlerin Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması* (Yayınlanmamış yüksek lisans

tezi) Lisans). Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim Dalı: Konya.

Artun, E. (2010). Türklerde İslamiyet Öncesi İnanç Sistemleri. <http://www.cerezforum.net/konu/turklerde-islamiyet-oncesi-inanc-sistemleri.55556/> adresinden edinilmiştir.

Aslan, H. ve Aslan, İ. (2018). *Helal Gıda Sektörü: Malezya Ve Türkiye Karşılaştırılması*. Sağlık Bilimleri Fakültesi, İş Sağlığı ve Güvenliği Bölümü: Bingöl.

Aslan, S. (2020). *Anabilim Dalı Helal Gıda Semiyolojisi Üzerine Nitel Bir Çalışma* (Yüksek Lisans Tezi). T.C Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe Ve Din Bilimleri (Din Sosyolojisi): Ankara.

Atalay, H. (1 Nisan 2013). Çocuk Yetiştirme ve Eğitiminde Helâl Lokmanın Önemi, http://hayatcemresi2.blogspot.com.tr/2013/02/cocuk-yetistirme-ve-egitiminde-helal_26.html.

Atasever, M., ve Alişarlı, M. (2020). Helâl Gıda. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 2(2), 95-101.

Ateşoğlu, D. (2011). İlköğretim öğrencilerinin okul kantinlerinde satın alma davranışları üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (13), 327-337.

Atman, Ü. C. (2004). Gıda katkı maddeleri ve gıda kontrolü. *Sted dergisi*, 13(3), 86-88.

Ay, N. (2006). *Okul çağı çocuklarında taze sebze ve meyve tüketim durumu ile tüketimi etkileyen etmenlerin saptanması* (Tez). Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Bilimleri Programı Bilim Uzmanlığı Tezi: Ankara.

Ayper, B. O., ve Binokay, S. (2010). Gıda katkı maddeleri ve sağlığımıza etkileri. *Arşiv Kaynak Tarama Dergisi*, 19(3) , 141-154.

Baran, Z., Batman, O. ve Yıldız, M. S. (2017). Gıda Sektöründe Tüketici Beklentilerini Karşılamada Helal Gıda Güvencesinin Önemi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 485-502.

Batu, A. (2015). Türk-İslam Kültüründe Ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı Ve Helal Beslenmede Hz Muhammed Öğretisi. *Electronic Turkish Studies*, 10-12.

Batu, A. (2012). Türkiye’de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 51-61.

Bayesen, D. (2021). *Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Covid-19 Pandemisi Sürecinde Helal Gıda Tüketim Motivasyonlarının Helal Gıda Satın Alma*

Ve Helal Turizme Katılma Niyeti Üzerindeki Etkisi (Yüksek Lisan Tezi). T.C. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: Çanakkale.

Baysal, A. (2012). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Bediüzzaman, S. N. (2009). *29.mektup, Ramazan risalesi*. İstanbul: Altınbaşak Neşriyat.

Bilek, M. H. (2011). *Okul öncesi dönem çocuklarının ev ile okul ortamındaki sosyal becerilerinin karşılaştırılması* (yüksek lisans tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Edirne.

Boran, G. (2011). Bir gıda katkısı olarak jelatinin yapısının özellikleri, üretimi, kullanımı ve kalitesi. *Gıda Dergisi*, 36 (2), 97-104.

Boran, M. (2016). Gıda Katkı Maddelerinde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1751-1759.

Bulduk, S. (2005). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Büyüközer, H. K. (2012). *Halalen Tayyiben Gimdes*. İstanbul: Erkam Matbası.

Büyüközer, H. (2012). *Yeniden Gıda Raporu. Yediklerimiz, İçtiklerimiz Helal mi ? Haram mı ? Ve Sağlığımıza Ne Kadar Uygun ?* İstanbul: Çevik matbaacılık.

Can, Ö. (2007). *Probiyotik Mikroorganizmaların Yararları*. Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi. Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları, (6), 107-110.

Chaudry, M. (1992). Islamic Food Laws Philosophical Basis and Practical Implications, *Food Technology*, 46(10), 92-104.

Çakıcı, N., Demirel, N., Zorba N. ve Akçalı, A. (2015). Gıda Endüstrisi Çalışanları ve Stafilokokal Gıda Zehirlenmeleri. *Türk Hijyen Ve Deneyisel Biyoloji Dergisi*, 72(4), 81-94.

Çalışır, Z. ve Çalışkan, D. (2003). Gıda Katkı Maddeleri Ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Ankara Ecz. Fak. Dergisi*, 206-207.

Çelik, A. (11 Aralık 2013). İslam’ da Helal Haram İnancı <http://profdralicelik.com/wp-content/uploads/Helal-haram-inanc%C4%B1.pdf> adresinden edinilmiştir.

Çelik, E. (2012). *Tokat İl Merkezindeki İlköğretim 6,7,8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme İlgi Düzeyleri ve Alışkanlıkları ile Obezite Sıklığını Etkileyen Faktörler* (Yüksek lisans tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Tokat.

- Çelik, G. ve Boyraz, S. (2015). Lise Öğretmenlerinde İnme Alarm Belirtileri ve Risk Faktörleri Farkındalığı. *Türk Beyin Damar Hastalıkları Dergisi*, 21(2), 108-118.
- Çiçek, B. ve Kurtoğlu, R. (2013). Tüketicilerin helal ürünler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerini tespit etmeye yönelik bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 8(3), 181-205.
- Çukadar, M. (2017). Helal gıda konusunda tüketici davranışları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34(3), 190-200.
- Çukadar, M. (2015). *Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları*. (Yüksel lisans tezi). Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü: Kahramanmaraş.
- Dalan, H. (2010). *Liselerde Obezite ve Sağlıklı Beslenme Konularında Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Ortaöğretim Fen ve Matematik Alanları, Biyoloji Eğitimi Bilim Dalı: Ankara.
- Davud, S. İ. E. (2010). *Terceme ve Şerhi*. İstanbul: Şamil Yayınevi.
- Dawson, C. (2009). *Introduction to research methods: A practical guide for anyone undertaking a research project*. Oxford: How to Books Ltd.
- Demirel, R., ve Tepe, İ. (2015). Günümüzde Helal Gıda Kavramı ve Zootečni Açısından Önemi. *Uluslararası Zootečni Bilim Kongresi içinde* (25-23). Diyarbakır: Dicle Üniversitesi.
- Demirezen, E., ve Cosansu, G. (2005). Adölesan çağı öğrencilerde beslenme alışkanlıklarının değerlendirilmesi. *STED*, 14(8), 174-178.
- Demirtaş, E. (2012). Gıdalarda kullanılan nitrat ve nitritler. Türkiye 11. Gıda Kongresi Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi.
- Diamond, J. ve Becker, J. A. (2007). Development of a scale to measure adults' perceptions of health:Preliminary findings. *Journal of Community Psychology* , 557-561.
- Dilek, S. ve İnan, İ. (2017). Kastamonu Catering Firmalarının Aralarındaki Rekabetin Analizi. (1), *Econder International Academic Journal*, 1(1), 22-34.
- Earl, R. ve Wellman, N. (1990). Position of the American Dietetic Association:Nutrition and health information on food labels. *ADA Reports Journal of The American Dietetic Association*, 90 (4), 583-585.

- El-Bassiouny, N. (2016). Where is “Islamic marketing” heading? A commentary on Jafari and Sandikci's Islamic consumers, markets, and marketing. *Journal of Business Research*, 69(2), 569-578.
- Elçibey, E. (2013). Büyük Lokman’a (İbn Sina) bakışımız nasıl olmalı. *Türk Uluslararası Dil Edebiyat ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 206-216.
- Erdem, M. (1997). İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37(1), 151-173.
- Erkan, T. (2003). *Sağlıklı çocuğun beslenmesinde sık karşılaşılan sorunlar*, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Sürekli Tıp Eğitimi Etkinlikleri Sağlam Çocuk İzlenimi Sempozyumu içinde (s. 85-92). İstanbul
- Erkan, T. (2007). İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Çocuk Yuvasındaki Çocukların Beslenme Durumlarının Antropometrik Ölçümlerle Değerlendirilmesi. *Türk Pediatri Arşivi*, 42(4), 142-147.
- Erkmen, O. (2010). Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53(3), 220-235.
- Erkmen, O., ve Bozoglu, T. (2008). Ankara: İlke Publishing Company Food Safety.
- Erkmen, O., Bozoglu, T. ve Food, S. (2008). Ankara: ilke Publishing Company.
- Esin, M. ve Aktaş, E. (2012). Çalışanların sağlık davranışları ve etkileyen faktörleri sistematik inceleme. *Florence Nightingale Hemşirelik Dergisi*, 166-176.
- European, C. (21 Mayıs 2009). Organik Tarım Sektör Raporu. http://www.blacksea-eeen.org/dosyalar/BB_sekrap/BB_sekrap-6-38.pdf adresinde erişildi. adresinden edinilmiştir.
- FAO/WHO (2 Nisan 2002). Pan European Conference on Food Safety and Quality, February Available from. <http://www.fao.org/3/a-y3696e.pdf>. adresinden edinilmiştir.
- Foster, E., Mathers, J. ve Adamson, A. (2010). Packaged food intake by British children aged 0 to 6 years. *Food additives and contaminants*, 27(3), 380-388.
- Frankel, J. R. ve Wallen, N. E. (2006). *Bilimsel Araştırma Teknikleri*. Ankara: pegem akademi.
- Garibağaoğlu, M. ve Özgüneş, N. (2008). Okullarda Beslenme Uygulamaları. *Çocuk Dergisi*, 8(3), 152-159.
- Gelibolu, L. (2009). Kars kaşar peyniri işletmelerinin pazarlama sorunları ve çözüm önerileri üzerine bir alan araştırması. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 23(3), 151-165.

Genç, A. G. ve Yardımcıoğlu, F. (2017). Helal Sertifikasının Tüketici Tercihleri Üzerindeki Etkisi: Sakarya İli Örneği. *Finans Ve Ekonometri Öğrenci Sempozyumu (Efeos)*, 530-544.

Gibbs, H. (2012). *Nutrition literacy: Foundations and development of an instrument for assessment. Unpublished doctoral dissertation*, U.S.A, Illinois: University of Illinois at Urbana.

Gıda Raporu (31 Ağustos 2003). Katkı maddeleri özet listesi http://www.gidaraporu.com/katki-maddeleri-ozet-liste_g.htm adresinden edinilmiştir.

GİMDES. (22 Kasım 2017). tarihinde GİMDES Helal Standardı. <http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari/gimdes-helal-standardi> sayfasından erişilmiştir adresinden edinilmiştir.

Giray, H. ve Soysal, A. (2007). Türkiye'de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485-490.

Golnaz, R., Zainalabidin, M. ve Mad, N. (2009). Concerns for Halalness of Halal-Labelled Products Among Muslim Consumers in Malaysia: *Evaluation of Selected Demografic Factors, Economic and Tecnology Management Review*, 4(4), 65-73.

Göbel, P. (2016). *Ebeveynlere Verilen Beslenme Eğitiminin Çocukların Besin Seçimine Etkileri* (Doktora Tezi). Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı: Ankara.

Göğüş, U. (2005). *Sağlık İçin Doğru Gıda*. Ankara: Pelikan Yayınları.

Gümüş, N. ve İnan, İ. E. (2018). Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobi'lerin Helal Gıda Sertifikasına Yönelik Algılarının İncelenmesi. *TR 82 Bölgesi 1 Third Sector Social Economic Review*, 53(3), 794.

Güner, A., Atasever, M. ve Atasever, M. A. (2012). Yeni ortaya çıkan ve tekrar önem kazanan gıda kaynaklı bakteriyel patojenler. *Kafkas Univ Vet Fakültesi Dergisi*, 18(5), 889-898.

Güneş, Z. ve Yetim, H. (2020). Helâl Gıda Üretimi ve Tüketimi. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 2(2), 70-94.

Günlü, Z. ve Derin, D. (2012). Televizyon reklamlarının okul çağı çocuklarının besin seçimi üzerine etkilerinin incelemesi. *Konya Selçuk Üniversitesi İletişim Dergisi*, 7(3), 62-77.

Güzel, Y. (2018). *Gıda sektöründe helal sertifikalı ürünlerin tüketici tercih ve davranışlarına olan etkisi, Türkiye-İngiltere karşılaştırması* (Doktora tezi). Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kırıkkale.

Güzel, Y., ve Kartal, C. (2017). Helal gıda sertifikası ve tüketici (halal food certificate and consumer). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 299-309.

Hammerschmidt, P., Tackett, W., Golzynski, M. ve Golzynski, D. (2011). "Research brief barriers to and facilitators of healthful eating and physical activity in low-income schools". *Journal of nutrition education and behavior*, 43(1), 63–68.

Hareket, E. (2012). *İlköğretim öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ve bu alışkanlıkların oluşumunda etkili olan faktörler (Kayseri örneği). II. Eğitim Bilimleri Öğrenci Araştırma Kongresi Bildiri Özetleri Kitapçığı*. Kayseri: Pegem Akademi.

Haspolat, I. (2012). Genetiği değiştirilmiş organizmalar ve biyogüvenlik. *Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 59(1), 75-80.

Hürriyet Gazetesi (06.06.2012). pidede domuz sucukta esek eti <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/pidede-domuz-sucukta-esek-eti-20698327> adresinden edinilmiştir.

İbrahim, H. R. ve Mokhtarudin, M. Z. (2010). Fraudulent quality labelling: Case of halal labelling. *China-USA Business Review, Volume*, 9(9), 41-47.

Independent Türkçe (30.07.2020). Pew araştırmasında Türkiye, Avrupa'nın en dindarı çıktı: Halkın yüzde 89'u dini hayatında önemli görüyor <https://www.indyrturk.com/haber:https://www.indyrturk.com/node/219286/d%C3%B Cnya/pew-ara%C5%9Ft%C4%B1rmas%C4%B1nda-t%C3%BCrkiye-avrupan%C4%B1n-en-dindar%C4%B1-%C3%A7%C4%B1kt%C4%B1-halk%C4%B1n-y%C3%BCzde-89u-dini> adresinden edinilmiştir.

Jamal, A. ve Sharifuddin, j. (2015). Perceived value and perceived usefulness of halal labeling: The role of religion and cultur. *Journal of Business Research*, 68(5), 930-934.

Karaca, K. S. ve Karaca, P. Ö. (2015). Öğretmenlerin yemek yeme zevki konusundaki tutumlarının saptanmasına yönelik bir çalışma. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 5(1), 1-8.

Karakaya, İ. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemleri. A. Tanrıöğen (Edt.) Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Anı Yayınevi.

Karasar, N. (2006). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayınevi.

Kavas, G., ve Kınık, Ö. (2000). Gıdaların etiketlenmesi ve etiket standartlarına uygunluğunun incelenmesi. *Gıda Dergisi*, (10), 77-85.

Kaya, S. Y. ve İlhan, S. (2018). Toplu yemek (hazır yemek) sektöründe yaşanan problemler ve çözüm önerileri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 553-581.

Kaya, S. Y. ve Yayla, F. (2020). Resmi Verilere Göre Türkiye’de Taklit ve Tağşiş Yapılan Yiyecek ve İçecekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3108-3128.

Kılıç, N. (2013). Helal Hayat Helal Mutfaklarda Başlar helal ürünlerden helal yemekler Sünnet Olan Beslenme tarzı. <http://www.helalmutfak.org/sunnet-olan-beslenme-tarzi>.

Kılıç, E. (2013). Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO). *Sağlık Ve Afiyet Dergisi Çamlıca Kültür ve Yardım Vakfı Sağlıklı Yaşam Akademisi Bölümü Aylık Bülteni*, (17), 2-15.

Kılınç, F. N. ve Çağdaş, D. (2012). Sağlık Meslek Lisesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının, Beslenme Bilgi Düzeylerinin ve Vücut Bileşimlerinin Değerlendirilmesi. *Türk Rediatri Arşivi Dergisi*, (47), 181-188.

Kızgın, Y. ve Özkan, B. (2014). “Tüketicilerin Helâl Gıda Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Uluslararası İşletme ve Yönetim Dergisi*, 2(1), 18-37.

Kızılkaya, B. (2017). *Türkiye’de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Muğla.

Kocatepe, D. ve Tırıl, A. (2015). Sağlıklı beslenme ve geleneksel gıdalar (Healthy nutrition and traditional foods). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 55(5), 63-66.

Kottak, C. (2001). *Antropoloji*. Ankara: Ütopya Yayınları.

Koza, M. (2016). Paketlenmiş Besinlerdeki Tehlike. *Göller Bölgesi Aylık Hakemli Ekonomi ve Kültür Dergisi*, 4(43), 41-45.

Köycü, E. (2015). Peygamberimiz Hz. Muhammed’in (s.a.v) İnsan Sağlığının Korunmasında Tavsiye Ettiği Modern Tıpta da Uygulanabilecek Bazı Tedavî Yöntemleri. *Uluslararası İslam ve Tıp (Tıbb-ı Nebevi) Kongresi Bildirileri*, (s. 07-10.). Adana.

Kurtoğlu, R. ve Çiçek, B. (2013). Tüketicilerin helal ürünler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerini tespit etmeye yönelik bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 8(3) , 181-205.

- Kutlu, R. ve Çivi, S. (2009). Özel İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıklarının ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi. *Fırat Tıp Dergisi*, 14(1), 18-24.
- Küçükali, R. (2006). Çocuklarda beslenme bozuklukları ve beslenmenin okul çocuklarının üzerindeki etkileri. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (14), 223-239.
- Küçüköner, E. (2011). Helal Gıda Sertifikasyonunda Gıda Katkı Maddelerinin Yeri. Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi* (s. 12-17). İstanbul: GİMDES.
- Lada, S., Tanakinjal, H. ve Amin, H. (2009). Predicting Intention to Choose Halal Products Using Theory of Reasoned Action. *International Journal of Islami cand Middle Eastern Finance and Management*, 2(1), 60-66.
- Lemalar (2007). *Risale-nur 19. lema iktisat risalesi*. İstanbul: Altınbaşak Neşriyat.
- Lewis, J. (2009). Food label use and awareness of nutritional information and recommendations among persons with chronic disease. *The American journal of clinical nutrition*, 90(5), 1351-1357.
- Linn, G. B., Sherman, R. ve Gill, P. B. (2007). Making meaning of educational leadership: The principalship in metaphor. *NASSP Bulletin*, 91(2), 161-171.
- Low, K. (2008). The Brand Marketing of Halal Products: TheWayForward *TheIcfai University Journal of Brand Management*, 5(4), 37-50.
- Maranki, A. (2009). *Şifalı Yemekler*. İstanbul: Mozaik Yayınları.
- Marie, H. ve Sauner, L. (2006). *Akdeniz'in mutfak gelenekleri model, etkileşim, ödünçleme, sürelilik" yemek ve kültür*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- McCann, D., Barrett, A. ve Cooper, A. (2007). Food additives and hyperactive behaviour in 3 year old and 8/9 year old children in the community. *The lancet*, 370(9598), 6-11.
- MEB. (2016). *Okul Kantininde Satılacak Gıdalar ile ilgili Genelgesi*. <http://okulsagligi.meb.gov.tr/www/mevzuat/kategori/25> adresinden edinilmiştir.
- Memiş, S., Cesur, Z. ve Akın, Ü. (2018). Tüketicilerin Helal Sertifikalı Mamullere Yöneliminin, Algılanan Risk ve Güven Arayışına Aracılık Etkisi. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(2), 32-46.
- Merdol, T. K. (1999). *Beslenme Eğitimi Rehberi*. İstanbul: Özgür Yayınları.

- Merdol, T. (2008). *Okul öncesi Dönem Çocuklarının Beslenmesi*. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı Yayınları.
- Mokhlis, S. (2009). "Relevancy and Measurement of Religiosity in Consumer Behavior Research". *International Business Research*, 2(3), 75-84.
- Mucuk, İ. (2009). *Pazarlama ilkeleri*. İstanbul: Der Yayınları.
- Nakyinsige, K., CheMan, Y. ve Sazili, A. Q. (2012). Halal authenticity issues in meat and meat products. *Meat Science*, 91(3), 207-214.
- Omaye, S. (2004). *Food and nutritional toxicology*. New York: CRC Press.
- Onbaşı, Z. Ç. (2017). *Adölesan Voleybol Oyuncularının Beslenme Bilgi Düzeyleri, Beslenme Durumları ile Sıvı Tüketimlerine Beslenme Eğitiminin Etkisi* (Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Programı: Ankara.
- Onurlubaş, E. (2011). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği* (Doktora Tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Fen Bilimleri Enstitüsü: Tokat.
- Özek, A. (1992). *Kuran-ı Kerim ve Türkçe Açıklamalı Mealî*. Ankara: Mushafı Şerif Basım Kurumu.
- Özen, F. ve Hendekçi, E. (2016). Türkiye’de eğitim denetimi alanında 2005–2015 yılları arasında yayımlanan makale ve tezlerin betimsel analizi. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 6(11), 619-650.
- Özgen, I. ve Hazarhun, E. (2019). Gıda Etiketlerindeki E-Kodlu Katkı Maddelerinin Helal Gıda Kapsamında İncelenmesi. *Balikesir University Journal of Social Sciences Institute*, 22(41), 22-26.
- Özkan, B. (2017). *Helal Gıdaya Yönelik Farkındalık, Algılama, Tutum ve Beklentilerin Ölçülmesi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Uygulama* (Doktora Tezi). T.C. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı: Karabük.
- Pakalın, M. (1983). *Tarih Deyimler ve Terimleri sözlüğü I. Devlet Kitapları*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Poston, B. (2009). Maslow's Hierarchy of Needs. *Association of Surgical Technologists*, 2(1), 347-353.
- Ratanamaneichata, C. ve Rakkarn, S. (2013). Quality Assurance Development of Halal Food Products for Export to Indonesia,. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, (88), 134-141.

Riaz, M. ve Chaudry, M. (2004). Halal Food Production. CRC Press LLC, 2000 N.W. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida 33431. USA.

Ruel, M. T. ve Alderman, H. (2013). Nutrition sensitive interventions and programmes: How can they help to accelerate progress in improving maternal and child nutrition? *The Lancet*, 382(9891), 536-551.

Sabbağ, Ç. ve Sürücüoğlu, M. (2011). İlköğretim öğrencilerine verilen beslenme eğitiminin beslenme tutum ve davranışlarına etkisinin değerlendirilmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 6 (3), 1-13.

Sakr, A. (1998). A Handbook Of Muslim Foods. Publish by Foundation For Islamic Knowledge, USA. *Lombard IL*, 1(2), 22-24.

Salihoğlu, M. L. (2011). *Sünnete uygun beslenme alışkanlığı* Yeni Asya: <http://www.yeniasya.com.tr/yazi,detay.asp?id=1496> adresinden edinilmiştir.

Schwenk, G. H. ve Schwenk, M. (2006). *Beslenme Atlası*. Ankara: Odtü Yayıncılık.

Seçginli, S., Erdoğan, S. ve Demirezen, E. (2004). Okul sağlığı tarama programı: bir pilot çalışma örneği. *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi*, 13(12), 462-465.

Seçken, N. ve Morgil, F. İ. (2000). Ortaöğretim Kurumlarındaki Öğrencilerin Beslenme Sorunları ve Ders Kitaplarında Beslenme Konusunun İncelenmesi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(18), 123-127.

Shafie, S. ve Mohamad, O. (2002). Halal the case of Malaysian Muslim consumers quest for peace of mind. *American Marketing Association Conference Proceedings*, (ss.115). Malezya.

Shah, A. ve Sayuti, N. (2011). Applying The ory of Planned Behaviour (TPB) in Halal Food Purchasing. *International Journal of Commerce and Management*, 2(1), 8-20.

Shaywitz, B. (1997). Food colorings given following birth generate attention deficit disorder symptoms. *Neurobehavioral Toxicology*, 11(2), 41-47.

Soler, J. (1973). Sèmiotique de la nourriture dans la Bible. *Culture Et Société*, 5(12), 943- 955.

Sormaz, Ü. (2013). *Okulda Kontrollü Kahvaltı Uygulaması İle Sağlıklı Beslenme Becerilerinin Geliştirilmesi* (Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü: İstanbul

Sönmez, V. ve Alacapınar, F. G. (2018). *Örneklendirilmiş Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Anı Yayıncılık.

Stainsby, G. (1987). Advances in meat research, collagen as a food (s. 209-222). New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.

Sümbül, E. İ. (2009). *4-6 Yaş Arasındaki Öğrencilerin Okul Dönemindeki Yetersiz ve Dengesiz Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.

Şimşek, G. (2007). *9-12 Yaş grubu öğrencilerin beslenme alışkanlıkları* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

Şimşek, G. T. (2007). *9-12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

Şimşek, I., Yabancı, N. ve Turan, Ş. (2009). Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Çantalarının Değerlendirilmesi. *Eğitim-Kültür ve Araştırma Dergisi*, 10(4), 99-110.

Şimşek, M. (2013). Helal Belgelendirme ve Smuc Standardı. *Journal of Islamic Law Studies*, 2(3), 20-22.

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). MEB Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı, Okul kantinlerinde gıda satışı Genelgesi, 2011/41: http://mevzuat.meb.gov.tr/html/1782_41.html. adresinden edinilmiştir.

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). İlköğretim Genel Müdürlüğü, Beslenme Projeleri, “Akıllı Çocuk Sofrası” projesi: <http://iogm.meb.gov.tr/pages.php?page=projects&id=01>. adresinden edinilmiştir.

Takayama, S., Renwick, A. ve Johansson, S. (2000). Longterm toxicity and carcinogenicity study of cyclamate in nonhuman primates. *Toxicol Sci*, (53), 33-39.

Tapper, R. (2000). *Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Tarakcı, E., Hüseyinsinoğlu, B. E. ve Çiçek, A. (2015). Çocuklarda Fiziksel İnaktivite Obezite ve Koruyucu Rehabilitasyon Yaklaşımları. *Türkiye Klinikleri Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(2), 215-232.

Tatlı, H., Erdem, M. ve Arpacık, M. (2017). Tüketicilerin Gıda Tüketiminde Helal Gıda Farkındalığı Ve Tutumu: Hanehalkı Reisleri Üzerine Bir Uygulama. *Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 9(2), 37-53.

Tayar, M. (2011). Anadolu Selçuklu mutfak kültürü. *Dünya Gıda Dergisi*, <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2615>.

Tekle, Ş., Sağdıç, O., Nursaçan, Ş. ve Yetim, H. (2013). Ülkemizde ve Dünyada Helal Gıda Hususunda Karşılaşılan Problemler. *European Journal of Science and Technology*, 1(1), 1-6.

Tezcan, M. (1997). “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını*, (20), 139- 146.

The Halal Journal. (2008). *OIC eyes the USD580 billion global halal market*. Retrieved from, 5(4), 20-22.

Toprak, Ş., Sentürk, S., Yüksel, B. ve Özer, H. (2002). *Toplumun Beslenmede Bilinçlendirilmesi, Saha Personeli İçin Toplum Beslenmesi Programı Eğitim Materyali*. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü: Ankara.

Topuzoğlu, A. (2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. *Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4), 253-258.

Torlak, Ö. (2012). İslam Ülkeleri Arasında Helal Ürün Pazarlama Potansiyeli, Problemleri ve Çözüm Önerileri. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1-10.

TSE. (2017). 11 22, 2020 tarihinde Helal Belgelendirme Hizmetlerimiz, Türk Standartlar Enstitüsü: Ankara <https://www.tse.org.tr/tr/icerikdetay/2358/6898/helal-belgelendirme-hizmetlerimiz.aspx> adresinden edinilmiştir.

Tüber. (2019). “*Türkiye Beslenme Rehberi 2015*”. Ankara: T.C. Yayınevi.

Türk, M. (2007). Kentsel Bölgede Lise Birinci Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. *Genel Tıp Dergisi*, 17(2), 81-87.

Türker, S. (2011). Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalarda Kullanım Miktarları. 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi* (s. 75-83). İstanbul: Gimdes.

Türker, S. (2016). Helal ve Sağlıklı Gıda. 2023-2071 Vizyonuyla Tarım Kongresi. *Bildiri Kitabı* (s. II. Cilt 326- 345). Ankara: Semih Ofset.

Türkmenoğlu, G. (2007). *9-12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Davranışları* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı: Ankara.

Ulukaya, Z. G. (2016). *Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi: Fast Food Tüketicileri Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Bilgi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı: İstanbul.

Ünsün, G. (2003). *Kanser ve Beslenme*. İstanbul: İnkılap Yayıncılık.

Ürer, Ö., (02.05.2020). Ata tohumları toprakla buluşuyor Anadolu Ajansı: <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/ata-tohumlari-toprakla-bulusuyor/1826310> adresinden edinilmiştir.

Üstün, N. Ş., & Karaosmanoğlu, H. (2017). Turizm Sektöründe Helal Gıda Uygulamaları ve Riskleri. *International Halal Tourism Congress* (s.83-90). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi.

Vatan Gazetesi (19.01.2004). İzmirde domuz eti paniği <https://www.gazetevatan.com/gundem/izmirde-domuz-eti-panigi-21188> adresinden edinilmiştir.

Vince-Whitman, C., Aldinger, C. ve Levinger, B. (2000). *Thematic studies, School health and nutrition, World Education Forum, Dekar*. Senegal: UNESCO.

Wan, J. ve Teng, J. (2013). InsightsFrom A Nonmuslim Consumer Survey Regarding Halal Labeled Food Products In Malaysia. *3rd International Conference On Management* (s. 89-101). Malezya: Awareness, Recognition AndIntention.

Wan-Hassan, W. M. ve Awang, H. (2009). Halal Food in New Zealand Restaurants:. *International Journal of Economics and Management*, 3(2), 385-402.

Whitney, E., Hamilton, E. ve Rolfes, S. (2002). Understanding nutrition. New York:. *West Publishing Company*, 35- 36.

WHO. (2013). 06 2013, 15 tarihinde World Health Organization, Health Topics, Nutrition: <http://www.who.int/topics/nutrition/en/> adresinden edinilmiştir.

WHO. (2015). WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group. *World Health Organization*, 207-215.

WHO. (1999). Some Chemicals That Cause Tumours of the Kidney or Urinary. *Bladder in Rodents and Some Other Substances*, 329-338.

Wibbertmann, A., Kielhorn, J., Koennecker, G., Mangelsdorf, I. ve Melber, C. (2000). *Concise International Chemical Assessment*. Newyork: United Nations.

Yabancı, N. (2011). *Okul Sağlığı ve Beslenme Programları*. TAF Preventive Medicine Bulletin, 10(3), 253-256.

Yağmur, C. (1995). Çukurova Üniversitesi öğrencilerinin beslenme durumu üzerine bir araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 24(2), 239-251.

Yalvaç, S. ve ark. (2008). Bahçelievler Çocuk Yuvası 0-6 Yaş Grubunda Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. *Türk Pediatri Arşivi*, (43), 89-93.

Yaman, A. (2010). TC. Milli Eğitim Bakanlığı Okul kantinleri iç denetim raporu, *İç Denetim Birimi Başkanlığı, Ankara*.

Yardım, N., Gögen, S. ve Mollahaliloglu, S. (2009). “Sağlığın geliştirilmesi (Health Promotion): Dünyada ve Türkiye’de mevcut durum”. *İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi*, 72(1), 29- 35.

Yazar, H., Yılmaz, M. Z. ve Kayaca, Y. (2019). Tıpta Yeni Sistematik Bakış Açıları; Helal Yaşam Tıbbı, Fonksiyonel Tıp, Holistik Tıp, Yaşam Tarzı Tıbbı. *Helal Yaşam Tıbbı Dergisi*, 1(1), 1-22.

Yener, D. (2011). *Tüketicilerin helal sertifikalı ürünlere karşı tutumlarını etkileyen faktörler ve algısı* (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı: İstanbul.

Yener, Ö. Z. ve Abdulkadir, G. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), 394-422.

Yetim, H. (2011). Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. *Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*, 86-94.

Yıldırım, A. E. (2017). Helal Ürüne Akreditasyon geliyor. Tarım Dünyası Haber. <http://www.tarimdunyasi.net/2017/05/28/helal-urune-akreditasyon-geliyor/> adresinden edinilmiştir.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yorulmaz, Ö. (2019). *Helal gıda tüketimine yönelik tutumların satın alma niyeti üzerindeki etkisi* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Adıyaman.

Zamil, A. (2010). Factors affecting food product marketing in Islamic perspective and how producers and planners can sell their products in Islamic countries *Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business*, (2), 342-360.

Zembat, R., Kılıç, Z., Ünlüer, E. ve Çobanoğlu, A. (2015). Çocuğun beslenme alışkanlığını kazanmasında okul öncesi eğitim kurumlarının yeri. *Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 8(9), 40-47.

EKLER

EK-1 Kişisel Bilgi Formu ve Anket Soruları

Değerli Katılımcı,						
Bu araştırma, Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından "OKUL YÖNETİCİLERİNİN HELAL SERTİFİKASYON VE SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN ALGILARININ ÇEŞİTLİ DEĞİŞKENLEREGÖRE İNCELENMESİ" konulu Yüksek Lisans Tez kapsamında yürütülmektedir. Elde edilen veriler sadece bilimsel amaçlar için kullanılacak ve başka hiçbir kurumla paylaşılmayacak. Araştırmanın başarısı ve geçerliliği tamamen katılımınıza ve doğru cevaplara bağlıdır. İlginiz için şimdiden teşekkür ederiz.						
Adem AKKUŞ						
Cep:- +90 5545327431						
Eposta: akkusadem42@gmail.com						
1	Cinsiyetiniz?	Erkek () Bayan ()				
2	Branşınız?	() Sınıf öğretmeni () Diğer				
3	Çalıştığınız okul?	() İlkokul () Ortaokul () Lise				
4	Yöneticilik göreviniz?	() Müdür () Müdür Yardımcısı				
5	Aile (çekirdek aile) gelir düzeyiniz?	4000 ve Alt (), 4001 - 5000 (), 5001- 6000(), 6001-7000 (), 7001 -8000 8001 ve üstü ()				
6	Gıda alışverişine kim karar verir?	Kendim (), Eşim (), Birlikte (), Diğer ()				
7	Nerede yaşıyorsunuz?	Köy (), Kasaba (), Şehir ()				
8	Hazır gıda tüketir misin?	Evet, () Hayır ()				
9	Gıda alışverişinizi daha çok nereden yapıyorsunuz?	Bakkal (), Marketler () Süpermarket () Alışveriş Merkezleri ()				
SORULAR		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1.	Helal sertifikası alınmış ürünü tüketmek sağlıklı beslenme için önemlidir.					
2.	Helâl gıdalar kaliteli gıdalardır.					
3.	Organik gıdalar helâl ürünlerdir.					
4.	Helal gıda demek sağlıklı gıda demektir.					
5.	Helal gıda sertifikası gıda kalitesinin bir göstergesidir.					
6.	Helal gıda sertifikası gıda maddeleri alınırken müşterileri güvенеbileceğini gösterir.					
7.	Helal gıda sertifikası marka tescili gibi bir anlam ifade etmektedir.					

8.	Helal gıda sertifikası gıda sektöründe önemli bir öğedir.					
9.	Türkiye’de helal gıda sertifikası işletmeye değer katar.					
10.	Helal gıda sertifikası müşterilerin memnuniyetinde olumlu bir algıya neden olur.					
11.	Helal gıda sertifikasına sahip ürünler daha kolay pazarlanabilir.					
12.	Türkiye’de helal gıda sertifikası almış şirketleri denetleyen ve devamlı suretle takip eden etkin bir mekanizma vardır.					
13.	Devlet helal gıda ürünlerini araştırmak için gerekli tesisleri sağlamaktadır.					
14.	Helal gıda sertifika süreci tüketiciler için inancı, güveni ve memnuniyeti teşvik etmektedir.					
15.	Helal gıda sertifikası güvenin göstergesidir.					
16.	Helal sertifikalı ürünlere daha fazla ödemeye razıyım.					
17.	Satın alacağım ürün markasının helal sertifikaya sahip olması satın alma tercihimı etkileyen nedenlerden biridir.					
18.	Okullarda helal gıda sertifikası olan ürünlerin satışına öncelik verilmelidir.					
19.	Okul kantinleri öğrencilerin sağlıklı beslenmesi kapsamında tüm resmi kurallara dikkat etmektedir					
20.	Okul kantinleri her zaman sağlığa yararlı gıdalara yer verir.					
21.	Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin yeterli denetime tabi tutulduğunu düşünüyorum.					
22.	Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin sağlıklı olduğunu düşünüyorum.					
23.	Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal olduğunu düşünüyorum.					
24.	Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin içeriğindeki katkı maddeleri ileriki zamanlarda nesillerimizde farklı hastalıklara sebep olacağını düşünüyorum.					
25.	Sağlıklı ve helal gıda ile ilgili hizmet içi eğitim almış idareci/öğretmen ile okul kantinlerinin denetlenmesi şart olduğunu düşünüyorum.					
26.	Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin helal sertifikası alması çocuklarımızın sağlığı ve ruhsal gelişimi açısından önemlidir.					
27.	Okul kantinlerinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilir bir helal sertifikası veren kurumdan sertifikalandırılmasını desteklerim.					
28.	Okul idarecileri ve öğretmenlerin helal sertifikası konusunda bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum.					
29.	Helal sertifikalı ürünler okul kantinini işleten işletmeciler tarafından tercih edildiğini düşünüyorum.					
30.	Okul kantinlerinde helal gıda sertifika uygulaması, tüketilen gıdaların aynı zamanda hijyen ve kalitesinin de bir işaretidir.					
31.	Okullarda Helal Gıda Bilinçlendirme Seminerlerinin yapılmasını destekliyorum.					
32.	Okul kantininde helâl gıda kapsamında giren ürünleri satın almayı tercih ederim.					

EK-2 Ölçek Uygulama İzin Belgesi



T.C.
ŞANLIURFA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü



Sayı : 47377298-44-E.17041811
Konu : Araştırma İzni (Adem AKKUŞ)

23.11.2020

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi: 23/09/2019 tarih ve 13294384 sayılı Valilik Makam Onayı.

Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Adem AKKUŞ'un tutanakta belirtilen konu ile ilgili araştırma izni hakkındaki 23/10/2020 tarih ve 7062 sayılı yazısı, ilgi sayılı Valilik Makam Onayı ile oluşturulan komisyon tarafından incelenmiştir. İlginin çalışmasının Millî Eğitim Bakanlığı Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü'nün 21/01/2020 tarih ve 2020/2 sayılı genelgede belirtilen hususlar çerçevesinde uygulanabileceği ekte gönderilen komisyon tutanağı ile onaylanmıştır. Denetimleri ilgili okul, ilçe millî eğitim müdürlükleri tarafından gerçekleştirilmek üzere derslerin aksatılmaması kaydıyla, araştırmanın ayrıca öğrenci, veli ve/veya öğretmenlerden alınacak izin ve gönüllük esasları çerçevesinde 2020-2021 Eğitim Öğretim yılı sonuna kadar tutanakta belirtilen Tüm ilçelerinizdeki tüm yöneticilere yönelik Covid-19 tedbirleri kapsamında Anket çalışması yapılması hususunda ;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Ömer POLAT
Vali a.
Millî Eğitim Müdür V.

EK:

- 1- Komisyon Tutanağı (1 sayfa)
- 2- Anket (7 sayfa)

Gereği:

13 İlçe Kaymakamlığına (İlçe MEM)

Bilgi:

Harran Üniversitesi Rektörlüğü
(Sosyal Bilimler Enstitüsü)

Sayın: (Adem AKKUŞ)

EK-3 Etik Kurul Kararı

Evrak Tarih ve Sayısı: 16/10/2020-E.40982



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu

Sayı : 76244175-752.01.01
Konu : Etik Kurul Kararı

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Ahmet GÖÇEN
Öğretim Üyesi

Kurulumuzun 14.10.2020 tarihli oturumunda "**Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi**" konulu yüksek lisans tez çalışmanız ile ilgili alınan 2020/84 numaralı kurul kararı ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize rica ederim.

e-imzalıdır
Doç. Dr. Mahmut KAYA
Kurul Başkanı



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KURULU

Tarih: 14.10.2020
Saat: 14:00
Sayı: 2020/84
Konu: Adem AKKUŞ

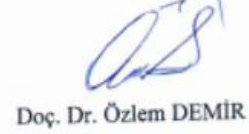
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun yaptığı toplantı sonucunda Harran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi **Adem AKKUŞ**'un araştırmacı, danışmanı **Dr. Öğr. Üyesi Ahmet GÖÇEN**'in yürütücü olduğu "**Okul Yöneticilerinin Helal Sertifikasyon ve Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Algılarının Çeşitli Değişkenlere Göre İncelenmesi**" konulu yüksek lisans tez çalışması, oy birliğiyle uygun bulunmuş ve 14 Ekim 2020 tarihinden geçerli olmak üzere onaylanmıştır.

Doç. Dr. Mahmut KAYA
Başkan
e-imzalıdır


Dr. Öğr. Üyesi. Fatma ÇAKMAK
Başkan Yardımcısı


Prof. Dr. Mithat Arman KARASU


Doç. Dr. Mehmet Diyaddin YAŞAR


Doç. Dr. Özlem DEMİR


Dr. Öğr. Üyesi Şenay KOÇAKOĞLU


Dr. Öğr. Üyesi Mehmet CANÇELİK