



KEMAL ÖZER:
Yeni bir insan tipi
üretmeyi amaçlıyorlar
RÖPORTAJ: YAHYA AYYILDIZ

Helal gıda sertifikası
ve tüketici
DR. YAKUP GÜZEL



İGİAD Bülten

TÜRKİYE İKTİSADİ GİRİŞİM VE İŞ AHLAKI DERNEĞİ

YIL: 18 • SAYI: 49 • EYLÜL 2020



Hileli Gıda ve Helal Sertifikasyonu



TİAZ Düzenleme Kurulu online toplantıda buluştu



İGİAD yeni dernek merkezinde faaliyetlerine başladı

İSLÂM İŞ VE TİCARET AHLÂKİ

PROF. DR. SAFFET KÖSE

12

GENİŞLETİLMİŞ
4. BASIM



igİAD
YAYINLARI

igİAD
YAYINLARI

İSLÂM İŞ VE TİCARET AHLÂKİ

Modern dünyada ahlâk yozlaşma temayülü göstermektedir. Ahlâkî yoksunluk en fazla iş, çalışma ve ticaret alanında gerçekleşmektedir. Bir yanda aldatılan müşteriler, işçinin hakkını vermeyen işverenler diğer tarafta ise aldığı ücreti hak etmeyen ve işi suistimal eden işgörenler var. Böylelikle iş ve ticaret hayatının pek çok safhasında ahlâk dışı davranışlar âdeta ayyuka çıkmış vaziyettedir. Bu ise beraberinde kul hakkını ihlâl eden ve helâl-haram kazanç duyarlılığını referans noktası olmaktan çıkaran bir tabloyu ortaya koymaktadır.

Özel alanda iş ve ticaret hayatında kendisini hissettiren bu davranışlar, genel olarak ise toplumsal etkileri bakımından büyük olumsuz etkiler meydana getirmektedir. İnsanlar arasındaki ilişkiler samimiyet, güven ve dürüstlük gibi güzel ilkelerin gölgesinden çıkarak, maddî hesapların öncellendiği bir alana doğru sürüklenmekte ve insan olma meziyeti göz ardı edilmektedir.

Bu kitapta Kur'ân-ı Kerîm ve Hz. Peygamberin ısrarla üzerinde durduğu helâl kazancı vurgulayan ana noktalar ve yaşadığımız çağda helal kazanç ve ahlâkın egemen olduğu bir topluma olan ihtiyaç vurgulanmaktadır.



AYHAN KARAHAN
İGIAD Yönetim Kurulu Başkanı

Seferberlik çağrısı

Dünya tarihinde **ender rastlanan salgınlardan** biriyle karşı karşıyayız ve bu afet dolayısıyla Türkiye’de ve dünyada binlerce insan hayatını kaybetti, on binlercesi ağır tedavi sürecinden geçti, ekonomiler krize girdi, hayatın olağan akışı sekteye uğradı. Bu salgının daha ne kadar süreceğini ve ne kadar cana mal olacağını tam olarak bilemiyoruz.

Çinlilerin, birine beddua edeceği zaman, **“İlginç zamanlarda yaşayasın”** dediği rivayet edilir. Dünya olarak bir Çinlinin bedduasına mı uğradık bilinmez, ama ilginç zamanlarda yaşadığımız ayan beyan ortada. **Görünmez bir düşmanla** savaşıyoruz ve düşmanın her yeri ve herkesi ele geçirmiş olabileceği endişesi, bir paranoya gibi korku dağları oluşturdu.

Görünmez düşmanın varlığı yetmezmiş gibi her geçen gün büyüyen başka bir tehditle de karşı karşıyayız. İnsan hayatını ve sağlığını tehdit eden sadece Covid-19 salgını değil, en az bunun kadar önemli ve hayati bir tehdit de **gıdanın deforme edilmesi**, fitratının bozulması, sentetik katkılarla doğallığından uzaklaştırılmasıdır. Kitlesel üretim, kâr hırsı ve egemenlik arzusu nedeniyle gıdayla olduğu gibi insan fitratıyla da oynanmaktadır. İlahi iradeye ve doğaya karşı açılan bu savaş, tarih boyunca görülen tanrılık iddiasının farklı bir düzlemde yeniden ortaya çıkmasından başka bir şey değildir.

Gıdanın insan sağlığı ve dolayısıyla hayatındaki önemi nedeniyle bu sayımızda **“Hileli Gıda ve Helal Sertifikasyonu”** konusunu ele aldık. Bir yönüyle her gün tükettiğimiz gıdaların sağlıklı olup olmadığını irdeledik, diğer yönüyle de helallik standartlarına uyulup uyulmadığını ve bunun nasıl tespit edilebileceğini, yani ürünlerin helal sertifikalandırılmasını değerlendirdik.

Gıda konusunda Türkiye’nin en önemli uzmanlarından biri olan **Kemal Özer**’le GDO’yu, yani genetiği değiştirilmiş organizmaları, gıda katkı maddelerini, tohumları, aşıları, hastalıkları konuştuk ve bu konuların her biriyle ilgili çarpıcı iddialarda bulundu. Elbette **gıda, sadece bir sağlık konusu değildir** ve onun aynı zamanda politik bir yönü de bulunmaktadır. Konuya bu yönüyle de bir açıklık getirmesi, meselenin kapsamlı bir biçimde anlaşılmasına yardımcı olacaktır.

Helal gıda sertifikasyonunun ne olduğunu, ne tür bir fonksiyon sergilediğini ve bunun tüketici için ne anlama geldiğini ele alan **Dr. Yakup Güzel**’in makalesi, konuyla ilgili temel bir bilgi ve bakış açısı sunması açısından oldukça önemlidir. Bununla birlikte helal gıda sertifikasyonunun Türkiye’de gündeme gelmesinden itibaren yaşanan gelişmeler, konuya gösterilen ilgi, olumlu ve olumsuz tepkiler, sertifikalandırmanın piyasaya etkisi gibi boyutlarını ise **Doç. Dr. Özlem Tüzüner** ele alarak ayrıntılı bir tarihçe ortaya koymuş oldu.

Covid-19 süreci hayatın bütününe etkilediği gibi dernek faaliyetlerimiz de bundan payına düşeni aldı. Çalışmalarımız olduğu gibi sürüyor ancak **yüz yüze iletişim aracılığıyla değil, dijital ortam** üzerinden. Hatta dijital ortam aracılığıyla yapılan faaliyetlerin önceki dönemden çok daha fazla olduğu söylenebilir. Bu çalışmalarımıza, ilgili sayfalarda ulaşabilirsiniz.

Buradan bir daha ifade etmek isterim ki bu düşman, görünmez olduğu kadar da **sinsi ve tehlikelidir**. Düşmanı küçümsediğimiz, önemsemediğimiz ve ihmal ettiğimiz sürece can kaybına uğramaya devam edeceğiz. Düşmanı alt edebilmek, savaşı kazanabilmek için seferberlik ilan etmekten ve **topyekûn bir mücadeleye** girmekten başka çare yok. Herkesi duyarlı olmaya ve topyekûn mücadeleye çağırıyorum.



TÜRKİYE İKTİSADİ GİRİŞİM VE İŞ AHLAKI DERNEĞİ
TURKISH ENTREPRENEURSHIP AND BUSINESS ETHICS ASSOCIATION

YIL: 18 • SAYI: 49 • EYLÜL 2020

İGIAD Adına Sahibi

Ayhan Karahan

Genel Yayın Yönetmeni

Ömer Bedrettin Çiçek

Editör

Yahya Ayyıldız

Yayın Kurulu

Ali Hasan Kılıç
Cafer Albayrak
Davut Güler
Fikret Başar
İzzet Demir
M. Fatih Kıratlı
M. Mürsel Çiçek
M. Sait Bozık
Mehmet Aktaş
Mehmet Bulayır
Muharrem Balci
Murat Şentürk
Musa Bıçkioğlu
Selçuk Kar
Sinan Polat

Yayına Hazırlık

İGIAD Eğitim ve Araştırma
Komisyonu

Grafik Tasarım

Fokus Tasarım

Baskı ve Cilt

İkramat Ofset
printcenter@ikramat.com

Yazışma Adresi

Topçular Mah. Maltepe Cad. No: 4/1
Axis İstanbul Ofis B-2 Blok Kat: 4
No: 73-74 Eyüpsultan, İstanbul
Tel: +90 212 544 96 00 - 77
Faks: +90 212 544 96 76

www.igiad.org.tr
info@igiad.org.tr

İGIAD Bülten, kurum faaliyetlerini duyurmak, İGIAD üyeleri arasında etkileşim ağını güçlendirmek, İGIAD’ı tanıtmak, iş dünyasında ahlaklı girişimcilik ve iş ahlakı konularında kamuoyu hassasiyeti oluşturmak gayesiyle yayımlanır, ücretsiz olarak dağıtılır.

TJBE

Turkish Journal of Business Ethics

13/1

isahlakidergisi.com

İş Ahlakı Dergisi

İGİAD
TÜRKİYE İKTİSADİ GİRİŞİM VE İŞ AHLAKI DERGİSİ
TURKISH ENTREPRENEURSHIP AND BUSINESS ETHICS JOURNAL

İŞ AHLAKI
DERGİSİ'NİN
13. CİLT 1. SAYISI
YAYIMLANDI



DOSYA

HİLELİ GIDA VE
HELAL SERTİFİKASYONU

Helal gıda sertifikası ve tüketici

DR. YAKUP GÜZEL

4

Türkiye’de helâl sertifikası
ve sonuçları

DOÇ. DR. ÖZLEM TÜZÜNER

7

Kemal Özer: Yeni bir insan
tipi üretmeyi amaçlıyorlar

RÖPORTAJ: YAHYA AYYILDIZ

12



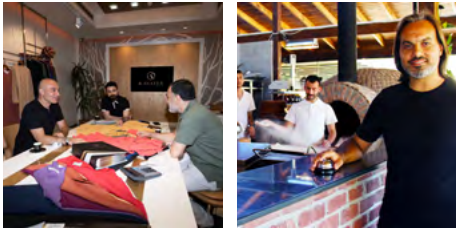
FAALİYETLER

Söyleşilerimiz ekran başında devam ediyor 18

Türkiye İş Ahlakı Zirvesi Düzenleme Kurulu üyeleri online
toplantı ile bir araya geldi 26

İGİAD yeni dernek merkezinde faaliyetlerine başladı 26

İGİAD “Ticarethane” açıldı 27



ÜYELERİMİZDEN...

Hele de gardaş!... : Ahmet Küçük / **MEHMET AKTAŞ** 28

Nasibin varsa taş satarak bile
kazanabilirsin: İsmail Yanarates / **İZZET DEMİR** 31

BASIN BÜLTENLERİ

‘Yeni Normal’e geçince biz virüsü unuttuk,
ama virüs bizi unutmadı 32

Helal gıda sertifikası ve tüketici

DR. YAKUP GÜZEL

TİCARET BAKANLIĞI TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ DAİRE BAŞKANI

Helal sertifikası; önceden belirlenen helal standartlarına göre firmaların üretim yaptığını göstermek üzere akredite, tarafsız, güvenilir ve bu alanda test ve analiz yapabilecek laboratuvarlara ve personele sahip bir belgelendirme kuruluşu tarafından verilen veya verilmesi gereken bir belgedir.

ULUSLARARASI ticarete konu olma-ya başlamasıyla birlikte helal gıda, iki veya daha fazla ülke arasında ticaretin kolaylaştırılmasını amaçlayan ekonomik bütünleşme hareketlerinin de kapsamına girmiştir. Söz konusu ticaretten tarafların en iyi şekilde yarar sağlaması noktasında, diğer alanlarda olduğu gibi helal gıda alanında da, teknik düzenlemeler ve bu teknik düzenlemelere göre yapılacak olan sertifikasyon önem kazanmıştır.

Helal sertifikası; önceden belirlenen helal standartlarına göre firmaların üretim yaptığını göstermek üzere akredite, tarafsız, güvenilir ve bu alanda test ve analiz yapabilecek laboratu-

varlara ve personele sahip bir belgelendirme kuruluşu tarafından verilen veya verilmesi gereken bir belgedir. Helal sertifikasıyla ilgili uygulamadaki temel sorun, bu alanda bir uygulama birliğinin ve ortak standardın olmaması, belge veren kuruluşların yeterli teknik altyapı ve personele sahip bulunmamasıdır. Bununla birlikte ülkeler ve belge veren kuruluşlar arasında farklı uygulama ve standartlar bulunmaktadır (Demir, T. 2014:72).

Helal sertifikasyonu temel olarak üç amaç hedeflenmektedir:

1- Helal gıda hassasiyeti olan tüketici taleplerinin karşılanması,



2- Gıdaların helal, hijyenik ve sağlık şartlarına uygunluğunun belirlenmesi,

3- Ürünlerin uluslararası ticarete kabul görmesi ve İslam ülkeleri arasında işbirliğinin sağlanmasıdır (Demir, T. 2014).

Tüketiciler açısından ise özellikle Müslümanların azınlıkta olduğu ülkelerde helal belgesi; hangi ürünlerin helal hangi ürünlerin haram olduğunun tespiti açısından ciddi bir göstergedir. Öte yandan helal gıda sertifikasının dünyada ilk kez 1971 yılında Malezya'da verilmeye başlandığı bilinmektedir. 1982'den bu yana ise Malezya İsla-





mi Gelişim Dairesi (JAKIM) tarafından Helâl sertifikası verilmektedir (İbrahim ve Mokhtarudin, 2010, s. 42).

Ülkemizde helal gıda sertifikasıyla ilgili işletmelerin ve tüketicilerin farkındalık seviyesi düşük olmakla birlikte, helal hassasiyeti her zaman var olmuştur. 1970’li yıllarda margarin, bisküvi, çikolata ve benzeri işlenmiş ürünlerin içerisinde domuz olduğuna yönelik tüketici söylentilerinin yaygınlaşmasıyla birlikte birçok üretici, ürünlerinin ambalajına “mamullemizde domuz yağı kullanılmamaktadır” şeklinde ifadeler yazmaya başlamış ve bu ürünler Türk tüketicisi tarafından helal kabul edilmiştir. Bu uygulama

ma günümüzde de devam etmektedir. Ancak bir üründe sadece domuz yağı kullanılmaması, o ürünün helal olduğu anlamına gelmemektedir. Örneğin domuz jelatini gibi jel şekerlerden yogurda kadar birçok hazır gıdada kullanılan ve helal olmayan yüzlerce katkı maddesi bulunmaktadır. Ayrıca İslami usullere göre kesilmemiş hayvanların etleri ve bu etlerden üretilen sucuk, sos, salam vb. ürünler de helal değildir.

Helal gıda sertifikası ülkemizde zorunlu değildir. Bu nedenle helal gıda sertifikasının tüketiciler ve üreticiler tarafından iyi analiz edilmesi gerekmektedir. Helal sertifikası olan her işletmenin veya ürünün helal olup olma

dığı da tüketiciler açısından şüpheyle yaklaşılan bir konudur. Belgelendirmelerdeki en önemli sorun, söz konusu belgelerin belli bir ücret karşılığında verilmesi ve belgelendirme sonrası standartlara uygun biçimde ve düzenli denetimlerin yapılmamasıdır (Demir, T. 2014:88-89). Bu nedenle üreticilerin ve tüketicilerin bu belgelerin geçerliliğini ve güvenilirliğini sorgulaması gerekmektedir. Uluslararası karşılıklı kabullerde ya da herhangi bir tedarikçiden yapılan satın alma işleminde belgelendirmeye esas teşkil eden standart ya da kılavuzlarda yer alan şartların ve uygulamaların güvenilirliğinin ortaya konması gerekmektedir.

Türkiye’de helal belgesi 2005 yılından itibaren bazı dernekler tarafından verilmeye başlanmış, 14 Temmuz 2011’den itibaren ise TSE tarafından “Helal Belgesi” verilmeye başlanmıştır. Türk Standartları Enstitüsü, Helal Belgelendirme faaliyetlerine T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı’nın ve Irak’ın ithalatındaki piyasa talepleri ile 14 Temmuz 2011 tarihinde başlamış olup, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardına göre Helal Gıda Belgelendirmesi yapmaktadır (<https://www.tse.org.tr/tr/icerikdetay/41/34/helal-belgesi.aspx>).

Din, insanoglunun günlük yaşantısında yapacağı birçok tercih üzerinde etkisi olan bir faktördür. İnsan yaşamının en önemli unsuru olan dinin, ister istemez tüketicilerin tutum ve davranışları üzerinde de etkisi olduğu görülmektedir. Schiffman ve Kanuk (1997) çeşitli dinlere mensup insanların satın alma kararlarında dini görüşlerinden etkilendiğini öne sürmektedir (Shafie ve Mohamad, 2002, s.115). Gıda sektöründe dinin etkisi, dine ve dindarlara göre şekillenebilmektedir.

Her tüketici helal gıda konusunda aynı hassasiyete sahip değildir. Kimisi sadece et veya bazı gıda mamullerinde bu konuya dikkat ederken kimisi gıdadan kozmetiğe, gittiği restorandan kaldığı otele kadar bu konuya dikkat edebilmektedir. Müslümanların tükettikleri malların helâl olması zorunluluğuna ilaveten tercih ettikleri restoran veya otellerde alkol veya domuz gibi diğer haram gıdaların da satılması ve-

.....
Helal gıda sertifikası, Müslüman bir tüketicinin satın alma sırasındaki endişelerini gidermekte belirli bir fonksiyona sahiptir. Günümüzde helal tercih eden tüketicilerin, bu ürünleri satan mağazalara kolayca ulaşabilmelerini sağlamak amacıyla mobil cihazlar için geliştirilen uygulamalar bile mevcuttur. Akıllı telefon kullanıcıları bu uygulama sayesinde kendilerine en yakın helal marketi veya restoranı rahatça bulabilmektedir.

ya tüketilmesi nedeniyle o mekânları kullanmaktan kaçındıkları da görülmektedir (Zamil, 2010, s.351).

Gıda alışverişlerinde tüketicilerin hangi konulara önem verdiği ile ilgili yapılan bir araştırmada aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından 2015 yılında tüketicilerin tüketici hakları ve tüketicinin korunması konusunda bilinç ve bilgi düzeylerini belirlemek, tutum ve davranışlarını saptamak, alışveriş ve tüketim davranışlarına göre tüketici profili ortaya koymak amacıyla yaptırdığı bir araştırmada, tüketicilerin gıda maddesi satın alırken dikkat ettikleri özellikler arasında ilk sırada “dini ihtiyaçlara uygun olup olmadığı” (%72,1) gelmektedir.

Araştırmaya katılan tüketicilerin ikinci sırada “fiyat” (%69,6), üçüncü

sırada “üretim ve son kullanma tarihi” (%65,1), dördüncü sırada “tadı ve lezzeti” (%63,9) gelirken “kalite” (%62,9) beşinci sırada belirtilmiştir. Tüketicilerin gıda maddesi satın alırken en az dikkat ettikleri üç özellik ise sırasıyla “içindekiler” (%28,6), “yağ içeriği” (%29,9) ve “üretim şekli” (%37,6)’dır (GTB. Profil Araştırması, grafik 50).

Akademik literatürde, Türk tüketicisinin özellikle gıda sektöründeki dini hassasiyetinin son derece yüksek olduğu tespit edilmiş olup bu sebepten dolayı “helal gıda sertifikasının” önemli bir işlev göreceği düşünülmektedir. Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların helal gıda sertifikası sahibi olmaları, pazar paylarının artmasına yardımcı olacağı gibi tüketicilerin de gönül rahatlığıyla alışveriş yapmalarına imkân sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Helal sertifikası, “helal” niteliğinin gereklerini taşıyan tek belirleyici standart olması açısından da önem arz etmektedir. Müslüman bir tüketicinin satın alma sırasındaki endişelerini gidermekte helal gıda sertifikası belirli bir fonksiyona sahiptir. Günümüzde helal tercih eden tüketicilerin, bu ürünleri satan mağazalara kolayca ulaşabilmelerini sağlamak amacıyla mobil cihazlar için geliştirilen uygulamalar bile mevcuttur. Akıllı telefon kullanıcıları bu uygulama sayesinde kendilerine en yakın helal marketi veya restoranı rahatça bulabilmektedir. (<https://www.zabihah.com/>)

* Aynı başlıkla *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* dergisinde yayınlanan makaleden faydalanarak hazırlanmıştır.

Türkiye’de helâl sertifikası ve sonuçları

DOÇ. DR. ÖZLEM TÜZÜNER

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ HUKUK FAKÜLTESİ MEDENİ HUKUK ANABİLİM DALI ÖĞRETİM ÜYESİ

Her ne kadar eleştirilere maruz kalsa da, ulusal ve uluslararası sempozyumlara konu edilen helâl sertifikası, iktisadî araçlardan biri olarak ithalat ve ihracatın baş köşesine yerleşmiştir. Kronolojik değerlendirme ışığında, helâl sertifikasının, ihracat hacmini genişletme misyonuna katkı sağlayan ekonomik araçlardan biri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

DÜNYADA en çok helâl sertifikası, beyaz et konusunda Brezilya, kırmızı et konusunda Yeni Zelanda tarafından verilir. Bu bilgiye dayalı olarak, 2009 yılında İstanbul Ticaret Odası, Türk üreticilere ihracat kapısının açılmasını helâl sertifikasına bağlamış, bu konuda özendirici tutum sergilemiştir. Gerçekten, helâl sertifikası, Müslüman tüketicilerin ağırlıklı olarak yaşadığı pazarlara girmek isteyen ihracatçılara yeni kapılar açabilecek potansiyeldedir. Helâl sertifikasının Türkiye Cumhuriyeti’nde popülerleşmesi, 2009 yılına denk düşmektedir. Öyleyse, bu sertifikanın 2009 yılından 2020 yılına değin Türkiye’deki ilerleyişi, kronolojik sıraya bağlı olarak anlatılmalıdır ki, ihracat hacmini

genişletme iddiası sorgulansın.

Malezya, Endonezya ve bazı Arap ülkelerinin ithalatı helâl sertifikası şartı getirmesi Türk tacirleri harekete geçirmiştir. Türkiye menşeli ürünlerin bu süreçten menfi etkilenmesini önlemek amacıyla Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES), 2009 yılının Nisan ayında, bu ülkelerden akreditasyon alarak, helâl sertifika verme açılımını gerçekleştirdi. Böylece, Türkiye merkezli üreticilerin ürünlerini bu ülkelere rahatlıkla ihraç etmesi imkânı doğmuştur. 2009 yılında, Türkiye’de, GİMDES önderliğinde, “Helâl Gıda 2. Uluslararası Konferansı” düzenlenmiştir.

Türkiye Cumhuriyeti basınında,

helâl sertifikasına eleştiriler de yöneltilmiştir. 2010 yılında, dünyanın yaklaşık üçte birinin Müslüman olduğuna ve iki trilyon dolarlık pastaya dikkat çekilerek, aslında tüm hesapların, Müslümanların helâl gıda sorununa çözüm üretmek değil, ranttan pay almak üzerine kurulu olduğu kaleme alınmıştır.

2011 yılında, “Helâl gıda sertifikası dolandırıcıların yeni kazanç kapısı oldu. Kendilerini yurtdışı firması gibi tanıtan çantacı sertifikacılar kapı kapı dolaşıp 5.000-Dolar tutarına belge veriyor. Bazıları ise dernek görünümünde ticarethane işletip, Türk Standartları Enstitüsü’nün (TSE) belgelerine çamur atıyor” haberi yayınlandı. Benzer şekilde, basında, helâl sertifikası dolandırıcılığına dikkat çekilerek Türk tacirlerin uyarılması sağlandı. Ayrıca, “Fransız, İtalyan, Belçika, Hollanda, Amerikan firmaları bu belgeyi çatır çatır üç günde alırken, Türk firmaları -gözünün üzerinde kaşın var- denilerek, aylarca, yıllarca bu belgeye sahip olamayarak, İslâm ülkelerindeki gıda pazarını kaybedecekler” serzenişine yer verildi. Diğer taraftan, “Neden insanların, helâl ve temiz gıda haklarından söz edilmiyor da, -şu kadar pazar payı var, bu kadar kazanç var- deniliyor” sorusu yöneltilti. Bu soruyu haklı gösterir şekilde,

yurt dışı menşeli *Arby's*, *Burger King*, *Haribo* ve *KFC* gibi büyük hazır/hızlı yiyecek firmaları helâl gıda sertifikası edinmiştir. Söz konusu yabancı firmaların helâl gıda sertifikasından yararlanması, tüketicinin millî hamburger büfelerine ve Türk bisküvi/şeker firmalarına meyletmesine ket vurmaktadır. Türkiye'nin A'dan Z'ye helâl sertifikalı ürünler satan Helâl Dünya Market adlı ilk marketi 2011 yılında açılmıştır. Bundan sonra, GİMDES tescil ettirdiği Helâl Dünya Market markasını girişimcilere kullandırmayı sürdürmüştür. Ayrıca, Kazakistan'ın başkenti Astana'da Türk yatırımcılar tarafından inşa edilen *Ramada Plaza Astana* Oteli, helâl sertifikası almayı başarmıştır.

2012 yılında, restoran sektöründe helâl *sushi* yer edindi. TSE, karides, kalamar ve Norveç somonu gibi gıdalara helâl sertifikası vermek suretiyle, sertifikalı *sushi* restoranları yarattı. Akabinde, "Şirketler Helâl Gıda Sertifikası İçin TSE Kuyruğunda" başlıklı haberden edinilen bilgilere göre, TSE ve Diyanet İşleri Başkanlığı'nın koordine hâlde yürüttüğü helâl sertifika projesi popülarite kazandı. Buna karşılık, *Coca Cola*'nın TSE'ye yönelttiği helâl içecek başvurusu olumsuz sonuçlanmıştır. Yine 2012 yılında, Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından bölgesel çapta helâl gıda sempozyumu düzenlenmiştir. İhracat için Helâl Sertifikalama Sempozyumu, Türkiye/Güney Marmara bölgesinde bulunan üreticilere sertifika olarak ihracat oranlarını artırmaları konusunda çağrı olanağı sağlamıştır. GMKA genel sekreteri, helâl

gıda konusunda Türkiye'nin dünyada neredeyse yaya kaldığını ifade etmiştir. Ayrıca, GMKA uzmanlarının helâl ürün pazarıyla ilgili hazırladığı rapordan çarpıcı bilgiler aktarmıştır: "Dünya helâl gıda pazarı bir trilyon dolara yaklaştı; Amerika Birleşik Devletleri'nden (ABD) Çin'e, İsviçre'den Güney Afrika'ya kadar birçok ülkede helâl sertifikası veren kuruluşlar vardır; Müslüman tüketicilere hitap eden helâl sertifikalı gıdaların yüzde 80'i gayrimüslimler tarafından üretilmektedir; ABD'nin on iki eyaletinde helâl gıda kanunu çıkarılmıştır; dünyada helâl gıda logosunun kullanımında kısıtlama olan tek ülke de Türkiye'dir". Özellikle tavukçuluk sektöründe, helâl sertifikasının hukukî anlamda haksız rekabete sebep olduğu; aynı şartlarda kesim ve üretim yapan firmalardan biri sertifika alınca, diğer firmaların ötekileştiği ve tüketici nezdinde haram algılandığı eleştirisi getirildi. Hatta aynı çalışmada, "önceden ihracat için müftülüklerden veya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan helâl belgesi yeterli olurken artık firmalar haksız rekabetle karşı karşıya kalmamak için helâl gıda sertifikası almak durumunda kalıyor" şeklinde ekonomik zorlamaya işaret edildi. Son olarak, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (*The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries - SMIIC*), 2012 forumunu Antalya'da gerçekleştirmiştir. Forumun açılışında, TSE ve SMIIC Yönetim Kurulu başkanları konuşma yapmıştır.

Türkiye'de 2013 yılından itibaren helâl turizme ilgi oluşmaya baş-



lamıştır. Müslümanlara hitap eden turizm hareketinde, satılan ürünlerin helâl şartlara uyup uymadığı, kadın-erkek spor, havuz ve hamam alanlarının ayrılması, alkol servis edilmemesi ve rahatça namaz kılma imkânı sunulması gibi kıstaslar bulunmaktadır. İşte 2013 yılı başında, Türkiye'de ilk defa bir turizm kuruluşu helâl sertifikası edinmiştir. 2013 yılı sadece turizm değil, lojistik sektörü ile bebek bakım ürünleri ve pizza üreticilerine de bu sertifikanın yayılmasını sağladı. *Natifa Baby* Türkiye'de ilk defa helâl sertifikalı bebek bakım ürünleri piyasaya sürmüştür. *Netlog* firması lojistik sektöründe ilk helâl sertifikasını edinmiştir. Ayrıca, *Dominos*, kendine münhasır helâl sertifikası sunmasa da, tedarikçilerinin



güncel tarihli helâl sertifikalarını *web* sitesinde paylaşmaktadır. Aynı sene, İstanbul'da, Helâl ve Sağlıklı Ürünler Fuarı düzenlenmiştir. Fuar kapsamında 4. Uluslararası Helâl ve Sağlıklı Ürünler Konferansı gerçekleştirilmekle, helâl sertifikalı ürün tüketimi konusunda tüketicilerin bilinçlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu fuara, Dünya Helâl Konseyi (*World Halal Council* - WHC) yanı sıra GİMDES de katkı vermiştir. Akabinde, Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Birliği Başkanı, helâl sertifikasına yönelik eleştirilerde bulundu. “Ülkemizde helâl et sertifikasıyla satış yapmak dini istismar etmektir. Burada belli başlı on beş firma helâl kesim sertifikasını almış durumda. Bu firmalar yurt dışına ihraç noktasında sertifika almalı.

Fakat ülke içinde sattıkları ürünlere bu sertifikaları yapıştırmaları yanlış” şeklinde beyanları 2013 yılının haberlerine yansımıştır. “Kırmızı Biberli Domuz Kafası” yazan kutunun helâl sertifikalı olarak Çin’de satılması bu ülkede yaşayan Müslüman tüketicileri ayağa kaldırmıştır. Olayın Türkiye’ye yansımaları, “Türkiye’deki helâl sertifikalarındaki durum Çin’deki kadar kötü olmasa da helâl yiyecek pazarının iyi denetlenebildiği de söylene-
mez” cümlesiyle aktarılmıştır. 2013 yılında, nihayet, Türkiye’de satılan Yeni Akit isimli gazetenin her hafta yayınladığı helâl gıda sayfası kırkinci haftasına ulaşmıştır.

2014 yılına gelindiğinde, baldan çiğ köfteye, çikolatadan et-süt ürünlerine, hatta kozmetik malzemeleri

ve un da dâhil pek çok ürün ve hizmet hakkında helâl sertifikası edinen yüzlerce firma, sertifika veren kuruluşların *web* sitelerinde yayınlanmaktadır. Dahası, sanal ortamda, sertifikasını yenilemeyenler ve sertifikası iptal edilenler de ilân edilmektedir. Yalnız hâlâ ana helâl gıda ihraççıları, çoğunlukla gayrimüslimlerin yaşadığı ülkelerdir. Meselâ 2014 yılında helâl et pazarında, lider Brezilya’dır. ABD, Çin ve Tayland da helâl pazarının önderleri arasındadır. 2014 yılında ayrıca, Türkiye’de basınında şu tespitlere yer verilmiştir: “Kanatlı ve kırmızı et sektörlerinde helâl kesimde sıkıntıların devam ettiği; iki muadil ürün varsa genelde güvenilir kuruluşlardan helâl sertifikalı olanların tercih edilmesi gerektiği; helâl gıda sistemi, işletmeleri,

2009 ve 2020 yılları arasındaki on bir yıllık analiz, Türkiye’de helâl sertifikasının ekonomik, sosyolojik ve hukukî anlamda her an gündemde olduğunu gözler önüne sermektedir. Söz konusu kronolojik analiz, helâl sertifikasına yöneltilen eleştirilerin gün geçtikçe yumuşamadığını, eleştirilerin her nasılsa aynı yoğunlukta varlığını koruduğunu ispat etmektedir.

satın alma ve üretim prosedürlerini değiştirmeye ve ilâve prosedürler uygulamaya zorladığı...”.

2014 yılında, küresel helâl gıda pazarının %13’ünün riskli olduğu Türkiye’de kaleme alınmıştır. Taylandlı biyokimya ve biyotıp uzmanı, dünyanın en etkili beş yüz Müslüman’ı listesine de giren Doç. Dr. *Winai Dablan* 1995 yılında, *Chulalongkorn* Üniversitesi’nde Helâl Bilim Merkezi (*Halal Science Center*) kurmuştur. Tayland’ın helâl sektörünün beşinci büyük ihraççısı olmasında, değerli akademisyen *Dablan* tarafından kurulan helâl bilim merkezinin büyük katkısı vardır. İşte Sayın *Dablan* ile yapılan röportajda, Tayland tarafından, “Türkiye’de helâl ürün hassasiyetinin oluştuğunun görüldüğü; helâl gıda eğitimi verilen kurumlara Türkiye’den de kursiyerlerin geldiği” dile getirilmiştir.

2014 yılı boyunca, Türkiye’deki turizm kuruluşlarının helâl sertifikasına meylettği göze çarpmıştır. Bu arada, gıda ve kozmetik ürünlerine, sporcu gıdaları da eklendi. Türkiye’nin sporcu beslenme ürünleri markası *Hardline Nutrition*, spor gıdası sektöründeki ilk helâl gıda sertifikasını edinmiştir. Diğer taraftan, Kararmanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

(KMÜ), helâl gıda konulu bir konferansa ev sahipliği yapmıştır. Bu konferansta, üç semavi dinde de helâl ve haram gıdalar bulunduğu; helâl gıda sertifikası bazında Musevilere ait *koşer* gıda sertifikasının yaygın olduğu; İslâm dinine en uygun standardizasyon olarak SMIIC kuruluşunun esas alınması gerektiği belirtilmiştir. Nihayet 2014 yılında, Süleyman Demirel Üniversitesi Hukuk Fakültesi’nde, Hukukî Açından Helâl ve Sağlıklı Gıda Uluslararası Sempozyumu ikinci kez düzenlendi. Bu çerçevede, “Hukukî Açından Helâl ve Sağlıklı Gıda Konusunda Hukukçular İlk Kez Bir Araya Geldi!” başlıklı bildiri metni yayınlanmıştır.

2015 yılında, Sakarya Üniversitesi’nde Uluslararası Helâl Ürün Ekonomisi Sempozyumu gerçekleştirilmiştir. Aynı yıl, TSE, 2011 yılından bu yana sunduğu helâl sertifika hizmetini, 2015 yılında yayınladığı bir katalogla tanıtmıştır. 2015 senesinde, GİMDES gıda gönüllüleri hareketi kapsamında, temel helâl gıda eğitimi programının ikincisi düzenlenmiştir. 2016 yılında, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde GİMDES helâl lokma semineri düzenlenmiştir. Aynı yılın Temmuz ayında, helâl sertifikası veren ve terör örgütüyle bağlantılı



olan Güvenilir Gıda Vakfı’yla irtibatı dolayısıyla TSE’de çalışan seksen kişinin üst düzey FETÖ yöneticisi olma şüphesiyle göz altına alındığı haber yapılmıştır. 2016 yılının sonunda, Türkiye’nin ilk helâl kozmetik belgesi, sahibine takdim edilmiştir.

2017 yılında Helâl Akreditasyon Kurumu’nun (HAK) kurulacağı açıklanmıştır. Bu müjdeli habere rağmen, helâl sertifikasının ticarete iflâs endişesi yarattığı da iddia edilmiştir. Aynı yıl, SMIIC ve İslâmî Ticareti Geliştirme Merkezi (ICDT) iş birliğiyle düzenlenen 5. İslâm İşbirliği Teşkilatı (İİT) Helâl Fuarı ve Dünya Helâl Zirvesi’nin üçüncü gününde “Helâl Bilincinde STK’ların Önemi” başlıklı oturum ilgi görmüştür. 2018 yılında ise Kastamonu, Çankırı, Sınop bölgesinde yapılan araştırmada, KOBİ’lerin %39,8’sinin helâl gıda sertifikasına sahip oldukları; %96,8’nin



üretim süreçlerinde İslâmî kurallara uydukları; buna karşılık, %1,2'sinin bu kuralları tatbik etmedikleri tespit edilmiştir. 2018 senesinde, söz konusu sertifikaların güvenilirliği yeniden test edilmiş ve kuruluşların “standartlarını tamamen bağımsız İslâm akaidine bağlı bilim ve fıkıh kurullarının kararları ile oluşturması” gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Nihayet, WHC 16. olağan Genel Kurulunu Ekim ayında İstanbul’da gerçekleştirdi. Bu zirveye Endonezya, Malezya ve Rusya’dan yetkililer katılmıştır.

2019 yılında Helâl Akreditasyon Kurumu’na eleştiri yöneltilmekle, “helâl sertifikası vermek ve ihracatı kolaylaştırmak için kurulan ve bir buçuk yılda 15,6 milyon lira bütçe verilen HAK, hiçbir akreditasyon yapmadı” şeklinde haber yapılmıştır. Buna karşılık, dünyada ilk helâl akreditasyon sertifikasının TSE’ye teslim

edildiği HAK lehine yapılan haberler arasında yer almıştır. 2019 yılında helâl sertifikasına yöneltilen eleştiriler hâlâ revaçtadır. Öyle ki, “Daha düne kadar helâl olmayan et ticareti yapan gayrimüslimler helâl sertifikalandırma acentesi kurmuş, entegrasyon ve dinler arası çalışmalar yapan ve aralarında ilahiyatçı bulunmayan dernekler de helal sertifikalandırma acenteleri kurarak sertifika vermişlerdir” şeklindeki kritik, bir dergide yayınlanmıştır.

2020 yılına gelindiğinde, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) tarafından yapılan duyuruya göre, helâl gıda standardı temel eğitimleri sürdürülmektedir. 2020 yılında, çevrimiçi gerçekleşen eğitimden, helâl belgelendirme konusunda bilgisini artırmak isteyen üretim ve hizmet sektörü profesyonel-

leri yararlanmaktadır. 2020 yılında, 2012 yılından bu yana helâl politikasını sürdürdüğünü iddia eden Torku, helâl gıda politikasını *web* sitesinde açıklamaktadır.

2009 ve 2020 yılları arasındaki on bir yıllık analiz, Türkiye’de helâl sertifikasının ekonomik, sosyolojik ve hukukî anlamda her an gündemde olduğunu gözler önüne sermektedir. Gerçek şu ki, her ne kadar eleştirilere maruz kalsa da, ulusal ve uluslararası sempozyumlara konu edilen helâl sertifikası, iktisadî araçlardan biri olarak ithalat ve ihracatın baş köşesine yerleşmiştir. Söz konusu kronolojik analiz, helâl sertifikasına yöneltilen eleştirilerin gün geçtikçe yumuşamadığını, eleştirilerin her nasılsa aynı yoğunlukta varlığını koruduğunu ispat etmektedir. Türkiye’de helâl gıda temel eğitimlerine önem verilmektedir. Gıda ve turizm sektörlerinin profesyonelleri söz konusu eğitimlerden yararlanmaktadır. Yine, bu çalışma sayesinde, Türkiye Cumhuriyeti’nin, uluslararası İslâm otoritelerinin zirvelerine defalarca ev sahipliği yaptığı ortaya konulmuştur. Kronolojik değerlendirme ışığında, helâl sertifikasının, ihracat hacmini genişletme misyonuna katkı sağlayan ekonomik araçlardan biri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

* İşbu makale, “Tüzüner Özlem, Helâl Sertifikasının Türk Medenî Hukuku Yönünden Değerlendirilmesi, 4. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Düzenleyenler: Tokbaş Hakan-Üçışık Fehim, Bilge Yayınevi, Ankara, 2015/Nisan, Sayfa: 378-401, ISBN: 9786051680514” künyeli yayımlanmış tebliğin bir bölümünün 2020 yılına uyarlanması ve güncellenmesidir.

GAZETECİ-YAZAR KEMAL ÖZER:

Yeni bir insan tipi üretmeyi amaçlıyorlar

RÖPORTAJ: YAHYA AYYILDIZ

Gıdaların genetiğinin değiştirilmesindeki amaçlardan en belirgin olanı veya en dikkat çeken, insanın insan olma vasfını ortadan kaldırmak veya 'yeni bir insan', yeni bir canlı tipi üretmektir. Alenî bir biçimde söyleyemedikleri asıl hedef budur.

Bugünün dünyasında insanların en çok önemseydiği konuların başında sağlık ve gıda güvenliği geliyor. Ancak hem sağlığa hem de gıda güvenliğine yönelik çok çeşitli sorunlar ve tehditler var. Bunların başında belki de GDO'lu ürünler gelmektedir. Öncelikle genetiği değiştirilmiş organizmaların yaygınlaşması, insan sağlığını hangi düzeyde tehdit ediyor? Günümüzün Deccal'i GDO mu?

Genetiğin değiştirilmesi demek, fitratin değiştirilmesi, yaratılışa bir müdahale demektir. İslam, yaratılışa müdahaleye müsaade etmez. Sadece İslam değil, muharref Tevrat da itiraz eder, hatta bu işi yapanların öldürülmesi gerektiğini söyler. Çünkü Cenab-ı Hakk herhangi bir şeyi yaratırken onu eksik bırakmamıştır. Eksik yarattığını iddia etmek, Cenab-ı Hakk'a noksanlık izafe etmektir ki, bu insanı küfre götürür. Kâinattaki her şey, yerli yerince, mükemmel bir şekilde yaratılmıştır. Ama

genetik mühendisliğinin gelişmesiyle beraber insanlar, çeşitli mazeretler üreterek hayvanların, bitkilerin, mantarların, virüslerin, bakterilerin ve netice itibarıyla da insanın genetik yapısına müdahale etmeye başlamıştır ve bunda farklı amaçlar gütmektedirler.

Nedir bu amaçlar?

Bu amaçlardan en belirgin olanı veya en dikkat çeken, insanın insan olma vasfını ortadan kaldırmak veya 'yeni bir insan', yeni bir canlı tipi üretmektir. Alenî bir biçimde söyleyemedikleri asıl hedef budur. Bunu yaparken, sanki Allah-ü Teâlâ yarattıklarını rızısız bırakmış gibi, dünya nüfusunun çokluğunu bahane ediyorlar. Bu da Allah-ü Teâlâ'ya yönelik güvensizliktir. Çünkü Allah-ü Teâlâ'nın vaadi açıktır. O (c.c.), yarattığı her canlının rızıkına kefildir.

Nüfus ile besin üretimi arasında-ki ilişki, iktisat teorisinde ele alınıp ve özellikle Malthus'un teorisi**meşhurdur. Bunu nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Günlük olarak insanın elli, yüz katı kadar besin yiyen ve insan kadar mevcudu olan pek çok canlı türü bulunmaktadır ve bunların hiçbirisi rızık endişesi çekmezken, insanı rızık endişesiyle korkutarak dünyanın insanı doyuramayacağı iddiasında bulunurlar. Bu iddianın sahipleri 1900'lerin başında dünya nüfusu 1,5 milyar iken insan nüfusu 3 milyara geldiğinde insanlığın açlıkla yüze geleceğini ve üretimin yetmeyeceğini söylüyorlardı. Dünya nüfusu 3 milyara geldi, üretim katbekat arttı. Sonra bunu 4 milyara çıkardılar. Dünya nüfusu 4 milyara geldiğinde iddialarının yalan olduğu yine ortaya çıktı. Sonra 5'e, ardından 7'ye, şimdi de 10 milyara çıkardılar. Bu tezin çöktüğü anlaşıldı ve bu nedenle Batı'da artık pek dile getirilmiyor, ama ilginç ve acıdır ki İslam dünyasında gündeme geliyor. Üretim, Sanayi Devrimi'ne kadar asıl olarak insan ve hayvan gücüne dayalı idi. Endüstrileşme ile insan ve hayvan gücünün yerini makineler aldı. Mekanik, elektrik ve enerjinin kullanılmasıyla dünyada ekilebilir arazi miktarı artmış, dolayısıyla üretim de katbekat artmıştır. İfsatlarını güçlendirmek için bu üretim artışının tohumlara yönelik genetik müdahale ve kimyevî ürünlerin neticesiyle gerçekleştiği iddia edilmektedir. Oysa bu doğru

değildir, bilakis tamamen ekim dikim ve hasat teknolojileri sayesinde ekilebilir alanların çoğalmasıyla ilgilidir. Bugün dünyadaki üretim, 1900'lü yılların başındaki üretimin 16 katına ulaşmıştır. Aynı dönemde nüfus ise sadece dört-beş kat artmıştır. Bu dönemde israf ise ölçülemeyecek kadar katlanmıştır. Bugün üretilen her iki üründen en az biri maalesef çöpe gidiyor.

Gıdaların genetiğinin değiştirilmesindeki diğer amaçlar neler?

Özeldeki amaçları insanı yönetmektir. Çünkü fitrata müdahale, insanı yönetme, yaratılmışların mülkiyetini ele geçirme operasyonudur. Tohumlar ve hayvan türleri insanların ortak değeridir. Bu ortak değerleri bu haliyle patent altına alamazsınız. Ancak genetik yapılarını değiştirip patent altına alarak şirket mülkü, devlet mülkü haline getirebiliyorsunuz. Bir başka gâye ise hastalık endüstrisi oluşturmaktır. Çünkü insan bu şekilde daha kolay yönetilebilir. İnsan sağlıklı ve sıhhatliyse dinî, kültürel, siyasî, her türlü faaliyette bulunur. Ancak insan sıhatsızsa sadece sıhhatiyle ilgilenir. Sıhatsız bir insan nesli üretilir, insanları diğer meselelerden uzaklaştırmaya çalışıyorlar.

GDO'nun yanı sıra gıda üretiminde kullanılan katkı maddelerinin sağlığı olumsuz etkilediğine yönelik de güçlü iddialarınız var. Bu konuyu biraz açar mısınız?

Kapitalizm 19. ve 20. yüzyılda büyük üretim tesisleri kurdu, bunun için yeni bir köle düzeni geliştirdi. Fabrikalarda çalışan bu yeni kölelerin bir yere gidip gelmemesi için iş yerine yakın barakalar inşa edildi. Maliyetleri daha da kırmak için paketli yiyecekler üretiler. Maaşın bir kısmı, belli bir marketten yapılacak harcama çeki olarak verildi. Bunun için de herkesin beğenmesi ve rahatlıkla tercih etmesi için homojenleştirilmiş, tek tiplendirilmiş, herkesin zevkine hitap edebilen renkte, tatta, kokuda "gıdalar" üretiler. Bu süreç gelişerek bugünkü hâlini aldı ve günümüz dünyasında artık binlerce katkı maddesi kullanılıyor. Avrupa Birliği buna bir standart getirmek için "E" ile başlayan bir kodlama getirdi. Ancak tüm katkıların henüz E kodu yok. Bu katkı maddelerinin 600-700 kadarı yaygın olarak kullanılmakta. Bunların bir kısmı dünyada yasaklandı, bir kısmı hâlâ serbest; başka bir kısmı ise sadece organik ürünlerde serbest. Öte yandan kapitalizmin bu yeni kölelik düzeni artık dünyanın her yerinde cari durumda.

KATKI MADDELERİ ÜZERİNE ÇALIŞMA YAPMAK YASAKTIR

GDO konusunda olduğu gibi katkı maddelerinde de çalışma yapmak genelde yasaktır. Mesela 'aspartam' adlı katkı maddesi Monsanto şirketine aittir ve söz konusu şirketten izin almadan aspartam hakkında araştırma yapamazsınız. Bununla birlikte bazı katkı maddelerine yönelik çalışmalar yapılmıştır, ancak bunların ikisi, üçü veya daha fazlası bir araya geldiğinde bu bileşimin ne tür etkiler yapacağına yönelik çalışma ne yazık ki yok. Bilindiği gibi iki farklı maddede bir araya getirildiğinde kimyevî bir tepkime ortaya çıkar. Aynı

KEMAL ÖZER:

1968 yılında Konya'da doğdu. Gazeteciliğe 1988'de Türkiye'de *Yarın* gazetesinde başladı. Çeşitli medya kuruluşlarında muhabir, editör, yayın danışmanı, haber müdürü, genel yayın yönetmeni gibi görevlerde bulundu. Muhtelif sivil toplum kuruluşlarında yöneticilik yaptı. Bilişim ve kamuoyu araştırma şirketlerinde çalıştı. Radyo programları hazırladı. 2015-2018 yıllarında *Yeni Söz* gazetesinin genel yayın yönetmenliği görevini yürüttü. Aralık 2018 itibarıyla haftalık haber dergisi *Gerçek Hayat*'ın genel yayın yönetmenliğini yürütmektedir. Kendisini "emanetin izinde Müslüman fikir işçisi" olarak tanımlayan Kemal Özer, evli ve İstanbul'da yaşamaktadır. Halen Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi'nin başkanlığını yürütmektedir. *Deccal Tabakta*, *Şeytan Ye Diyor*, *Müslümanın Diyeti*, *İyi Gıda Kötü Gıda*, *Hangi Suyu İçmeli* gibi çok sayıda eseri bulunmaktadır.



durum bunlar için de geçerlidir. Üstelik tek başına değerlendirildiğinde, 600'ü aşkın katkı maddesinden zararsız olanların sayısı onu geçmez. Bunlar da Arap zamkı örneğinde olduğu gibi tabiattan reçine gibi elde edilip işlenmeden satılanlardır. Tabii olmaktan çıkarılan ve herhangi bir işleme tabi tutulanların zararlı oldukları sayısız kez ispat edilmiştir. Bir maddenin kimyevî ve/veya biyolojik yapısı bozulduğu andan itibaren insan için zararlı bir maddeye dönüşüyor. Çünkü insan bedeni tabii olana göre kodlanmış/yaratılmıştır. Ayrıca şunu da belirtmeden geçmeyelim ki domuzdan elde edilen elliden fazla katkı maddesi var. Petrolden, gaz yağından, insan saçından dahi elde edilen gıda katkı maddeleri var. Bunların insan için faydalı olduğunu söylemek akılla, fitratla alay etmekten başka bir şey değil.

Peki, bu koşullarda gıda tüketiminde nelere dikkat etmek gerekir? Şeytan neleri ye diyor? Veya İyi Gıda ile Kötü Gıda'yı nasıl ayırt edeceğiz?

Şeytan bize diyor ki; raftan ye, endüstriyel olanı al, işlenmiş olanı ye. Hâlbuki gıdanın küflenmemesi, böceklenmemesi, patatesin çimlenmemesi için radyasyona mâruz bırakılır. Böylece oradaki hayatıyeti yok edilir. Şirketleri koruyan bu uygulamanın insana zarar vermesi ne yazık ki kimsenin umurunda değil. Biz Müslümanlar kimin ne dediğinden ziyade "Allah-ü Teâlâ ve Hz. Peygamber ne diyor" diye bakmamız gerekir.

Peki, ne diyor Allah-ü Teâlâ?

Allah-ü Teâlâ bize, tabii olanlardan, fitri olanlarından, benim yarattı-

ğım şekli bozulmamış, tahrif edilmemiş olanlarından yiyecek, insan elinin en az değdiği, insanın en az müdahalede bulunduğu olanlarından yiyecek demektir. Kur'an-ı Kerim bunu 'tayyib/tayyibat' kelimesi ile izah ediyor. Gıda söz konusu olduğunda Allah, 26 Ayet-i Kerime'de tayyib olanlarından yenilmesini emrediyor. Kur'an'da "helal yiyecek" diye münferiden bir emir yok. Sadece beş ayette "halal tayyib" şeklinde geçer ki, dikkat edilirse burada bile tayyib kelimesi birlikte zikrolunuyor. Oysa 21 ayette de münferiden "tayyib" geçer. Tayyib, genellikle tercüme edildiği gibi "temiz" mânâsına gelmez. Tayyib; fitri olan, yaratılışına müdahale edilmemiş, ondan istifade edene zarar vermeyen demektir. Kısaca fitri olanla besleneceğiz, raftan uzak duracağız, işleme tabi tutmadan alıp kullanacağız.

Sıhhi, fitri gıdayı özetlemek gerekirse temel kaideleri olarak neler belirlenebilir?

Sıhhatli gıdayı beş maddede özetlemek mümkündür:

- Bir, tohumun fitratına müdahale edilmeyecek. Yani GDO ya da hibrit adı altında müdahaleye maruz kalmayacak.
- İki, tarım kimyasalı denilen toksik, zehirli maddeler toprağa boca edilmeyecek.
- Üç, endüstriyel işlemler olmayacak veya en asgari düzeye düşürülecek.
- Dört, tabii olanlar istisna olmak üzere katkı maddesi eklenmeyecek.
- Beş, ambalajında petro-kimya ürünü veya karışmış olan olmayacak.

GDO'YA İZİN VEREN HELAL SERTİFİKA MI OLUR?

Gıda üretiminde helâl sertifikası

yaygınlaşmaya başladı. Bunu nasıl değerlendiriyorsunuz? Güvenli ve helâl gıdanın yaygınlaşmasına katkıda bulunabilir mi?

Koşer sertifikası, 1915 yılında Yahudilere mal satmak amacıyla Amerika'da bir market zinciri tarafından icat ediliyor. Aynı market zinciri, Amerika'da Müslümanlar görünür olmaya başlayınca, bu sefer de Müslümanlar için 'helâl sertifika'yı geliştiriyor. Yani Yahudi'nin koşeri de, Müslüman'ın helâl sertifikası da kapitalizmin mal satma oyunu. Şu an dünyadaki helâl sertifikası modası, bir endüstriyi aklama operasyonudur. 'Helâl derdi' olmayan Müslüman'a birileri helâl sertifikalı ürün satıyor. Sadece ülkemizde 50'den fazla helâl sertifikası uygulayan dernek, şirket veya kurum var. Bir ara ISO, HACCP sertifikası vardı. Ardından dindarlar için helâl, sekülerler için organik sertifikası borsası oluştu. Biliyor musunuz, dünyanın en büyük organikçileri ve helâl işi yapanları, dünyanın en büyük gıda firmaları ve GDO'cularıdır. GDO'ya tepki mi gösteriyorsunuz, buyurun organik ürünlerimizden alın. Oysaki organik ve/veya helâl sertifikasında hibrit tohumla, katkı maddelerine, plastiğe ve bazı kimyevî maddelere müsaade edilir. Bunlar, endüstrinin kendi kendini aklama operasyonu değil de nedir. Mesela siz hiç helâl gıda talebiyle dünyada herhangi bir nümayiş yapıldığını duydunuz mu? Duyamazsınız, çünkü Müslümanların kahir ekseriyetinin böyle bir derdi yok.

Sertifikalandırma sistemi yine de fayda sağlamaz mı?

Sağlarmış gibi yapar. Ama hassasiyetlerimizi söndürür veya bizi yanıltır. Gerçeğe doğru ilerlememize mâni olur. Çünkü genetiği değiştirilmiş or-

ganizmalara müsaade eden, tavuğun kırk günde kesilmesini sorun yapmayan, GDO'lu yem yiyen hayvanların etine, sütüne, yumurtasına cevaz veren bir sistemin iyisi olamaz. Plastiğin gıda maddelerinde kullanılmasına helal sertifikası verilmesi kabul edilemez. Bunu yapanların iyi niyetli olduğunu düşünmüyoruz. On yıla yakın helal sertifika sistemi için kafa yorduk, lakin bu işin çıkmaz sokak olduğu ve endüstriyi aklamaktan başka bir işe yaramayacağı kanaatine vardık. Nihayetinde bu toplumun bu hususta bir talebi zaten yok.

Üreticiler, doğruya yönelten bir ahlak ve ilmi hale sahip olmadan hiçbir sertifika türü çözüm olamaz. Zira Müslüman üretici, sadece yalan söylemeyen, faiz almayan, ödemesini zamanında yapan insan değildir. Müslüman sanayici/üretici/tüccar; ürettiği, sattığı ürünün tabiata, çevreye, insana zararının olup olmadığını araştıran ve herhangi bir zararı varsa onu üretmeyen ve satmayan veya üretim biçimini değiştiren; bunun ilmi halini, fıkhnı, tekniğinden daha iyi bilen kişidir. İçlerinde elbette vardır ama geneli itibarıyla Müslüman tüccar ve üreticilerin bu konuda bilgili ve gayretli olduklarını zannetmiyorum.

Üretici burada neye dikkat etmeli?

Mesele şu: Üretilen ürün, kullanan veya bununla temas edenlere nasıl bir zarar veriyor? Bu ürünün canlıya ve ondan neşet edecek varlığa olan etkisi ne? Bunları bilmeden bir ürün üretmezsin. Mesela sizin ürettiğiniz bisiklet ile Hollanda'da üretilen bisiklet aynı kalitede olabilir ama sizin kullandığınız boya, kaynak vs. Hollandalının kullandığı ile aynı olamaz. Siz, çevreye zarar vermeyecek, daha sıhhi bir boya

ve malzeme kullanmak zorundasınız. Elbette gıdanız bundan daha mühimdir. "Dünyada birkaç trilyon dolarlık helal gıda pazarı var, bundan biraz pay alalım" dersiniz ve bu niyetle yola çıkarsanız pastadan pay alırsınız ama rızadan pay alamazsınız.

Gıda güvenliğinin politik bir boyutundan söz edilebilir mi?

Gıda, politikanın en önemli aracı ve bir numaralı silahıdır. Gıdanın beraberinde aşı, ilaç ve tohum gelir. Gıda ile tohum ve aşı ile ilaç birlikte ele alınabilir ve şimdilik bir kabul edelim. Tohum ve ilaç, dünyanın en tehlikeli, en sinsi silahıdır. İnsanlar, bunları, silah olduğunu bilmeden, alın terlerini harcayarak keyifle satın alırlar. Henry Kissinger, 1974 yılında ABD Başkanı Nixon'a hazırladığı 'NSSM 200' adlı raporda "Gıda bir silahtır ve müzakere çantamızdaki araçlardan biridir" diyor.

ABD Tarım Bakanlığı'nın, gıda birliklerinin başkanlarının ve çeşitli uluslararası kuruluşların başkanlarının daha sonra alenileşmiş itiraf mahiyetindeki konuşmalarına bakıldığında savunma sanayiindeki silahlar bile bunların yanında daha hafif kalır. Çünkü bu bir millî güvenlik meselesidir. Gıdadan daha önemli bir millî güvenlik meselesi olamaz. Birinci derecede gıda, ikinci derecede eğitim ve nesil emniyetidir. Kaldı ki, İslam canın, aklın, malın, di-

nin ve neslin korunmasını emreder ve bu beş temel hakkı koruyacak olan birinci unsur gıdadır.

Gıda bozursa bunun beşi de bozulur. Gıda sağlamsa beşini koruma imkanı güçlenir. Tohumun ticarileştirilmesi, mülk edinilmesi, gıda şirketlerinin petrol şirketlerinden daha güçlü, daha zengin olmaları, meselenin politikleştirilmesinin en açık delilidir. Mesela Türkiye'de de çok yoğun faaliyetleri olan bir gıda şirketi ABD'deki buğday üretiminin yüzde 25'ini tek başına gerçekleştiriyor. Bu bile gıdanın bir şirketin insafına bırakılması tehlikesini ihtiva etmez mi?

Gündemdeki konuyu da soruyum: Daha önce domuz gribi ve kuş gripinin endüstriyel virüsler olduğunu söylemiştiniz. Covid-19 hakkında ne düşünüyorsunuz?

Sonuçtan gidelim: Son bir yıldır ekonomiler çöktü, dünya kilitlendi, şirketler iflas etti, insanlar korku dağının altında ezildi, camiye bile gidemez hâle geldiler, camide bile huzur kalmadı, işsizlik arttı, devletler ekonomiyi canlandırabilmek için sürekli para basıyor, sosyal huzursuzluklar dağ gibi, devletler arasında maske kapma yarışı yaşandı. Peki, dünyadaki ölüm istatistiğine bakıldığında zaman koronavirüsten dolayı kaç insan ölmüş, buna karşın grip nedeniyle kaç insan? İki de bulaşıcı değil mi? Neden birini ciddiye alıyor diğerini önemsemiyorsunuz? Çünkü biri sindirilmiş.



VİRÜSLER İNSAN ÖLDÜRMEZ

Gribin bulaşma hızı, koronanın üç-beş katı. Gribin öldürücülüğü Kovid-19'un en az iki katı. Peki, insanlık niye griple mücadele etmiyor? Şöyle diyorlar: Grip bilinir bir vâkadır, koronavirüs ise bilinmezliklerle dolu. Her yıl mutasyona uğrayan gribin neresi biliyor? Sürekli yenilenme dolayısıyla gribin bu yıl ne yapacağı kestirilemez. Ayrıca mantarlar, virüsler, bakteriler, insan öldürmezler. Eğer öldürseydi dünyada hiçbir canlı kalmazdı. Virüs; bağışıklık sistemi zayıf; virüsle, bakteriyle mücadele edemeyecek hâle getirilmiş insanları, yani kronik rahatsızlıkları olanları veya bu vesileyle yanlış müdahale yapılmış kimseleri öldürür. Geçen yıla göre Türkiye'de ölümler azaldı. İtalya'da ölümler bir önceki yıla göre yüzde 20 azaldı. Hollanda maske ve dezenfektan dolayısıyla zehirlenmelerin dört kat arttığını açıkladı. Hangisi daha tehlikeli?

O halde Kovid-19 süreci bir oyundur mu diyorsunuz?

Kovid-19 bir algı oyunundan ibaret ve yenedünya düzeni kaldıracıdır o kadar. Yani korona virüs siyasî, iktisadî, sosyal bir silahtır ve bunun başka amaçları da bulunmaktadır. Bu sosyal deney sonrasında yeni bir dünya inşa edilecek. Bu deney sayesinde zaaflarımız ve güçlü yönlerimiz tespit ediliyor. Daha sonra en güçlü yönlerimize saldıracaklar. Bunu görmemek için deli olmak gerekir.

ASIL TEHLİKE KORONA DEĞİL KANSER VE KALP KRİZLERİ

Konuyu biraz açarsak, asıl salgın korona-morona değil kanser, kısırlık, diyabet ve kalp krizleridir. Kalp krizi Türki-

ye'de her yüz ölümden kırkına, kanser ise otuzuna yol açıyor. Yani 100 kişiden 70'i sadece bu iki neden yüzünden ölüyor. Bunların devlet ve millete maliyeti akıl almaz boyutlarda.

Koronavirüs vakalarında ölüm oranı ise yüzde 1'dir. Üstelik bu, virüse yakananlar arasındaki ölüm oranıdır, yoksa sağlıklı insanlar da dâhil bütün toplumu kapsamaz. Kanser ve kalp krizinin nedenleri ise yenilen yağ, işlenmiş gıda, katkı maddeleri, çevre kirliliği gibi pek çok unsur. Buna rağmen koronavirüs üzerinde bu kadar durulmasının nedeni, medyanın aymazlığı ve kime hizmet ettiği meçhul adamların bu konuyu sürekli gündemde tutarak korku yangını çıkarmalarıdır. Bu korku büyütülmeli ki, kimse üretecekleri aşı ve ilaçlara itiraz etmesin.

Geçmişte kuş gribi ve domuz gribini silah olarak nasıl kullandılar?

Hatırlanırsa kuş gribi yalanında yerli tavuk ve kuş ırklarının tamamına yakınına itlaf ettiler. Çünkü patentli ürünleri piyasaya sürmek gerekiyordu ama önce mahalli ırklar bitirilmeliydi. Türkiye'deki tavukların yüzde 99'u, sahibi Bush ailesi olan Amerikalı bir firmadır. Tavuk üreticilerine bütün civcivleri Haymana'daki bir firmadan alırlar. Hangi markanın tavuğunu alırsanız alın, civcivi o üretir. Çünkü sizin ürettiğiniz civciv kırk günde kesime gelmez. Bunlar, kuş ve domuz gribinde ABD eski Savunma Bakanı Rumsfeld'in şirketinin ürettiği Tamiflu adlı ilacı verdiler herkese. Hatırlayın, bir ara karaborsaya bile düşmüştü. Kuş gribi ile domuz gribi, Bush ve Rumsfeld döneminde ortaya çıktı ve biri tavuklarını diğeri de ilacını sattı insanlara. Nasıl oyun ama... Ölüm korkusu yüzünden insanlık tüm mahal-

li ırklarını itlaf etti. Ardından Irak ve Afganistan'ı işgal ettiren Rumsfeld'in ilacıyla dolandırıldı.

Buradaki amaç, sadece para kazanmak mı?

Bu insanlar bu işi sadece para kazanmak için yapıyorlar denirse mesele- nin küçük bir kısmını görmüş oluruz. Dünyanın basılı parası 5 trilyon dolar civarında, ama servet katrilyon dolarlar seviyesinde. Gerisi kaydı paradır. Bir milyar dolarınız olsa istesenez size verirler mi? Verseler ne yapacaksınız, tırlarla mı saklayacaksınız? Demek ki mesele sadece para değil.

Bu şeytanî oyunların arkasında yeni bir düzen kurmak için insanları, devletleri, şirketleri zayıflatmak ve kontrol altına almak gibi bir gaye var. Şimdi çipli aşılar gündemde ve Bangladeş'te uygulamaya girdi bile. Bu tamamen IP tabanlı ve insanın saç kılının onda biri kalınlığında, gözle göremeyeceğiniz hacimde bir mikro çip ihtiva ediyor. Bu mikro çipin internet ve baz istasyonları üzerinden haberleşme ve dolayısıyla uzaktan kontrol edilebilme özelliği bulunuyor. Bu bir masal değil, bizzat şu an uygulanmakta olan bir durum. Bangladeş'te artık içinde çip barındıran aşılar yapılmaktadır.

Kovid-19 salgınına karşı aşı geliştirme çabaları sürüyor. Aşılar konusunda da ciddi şüpheler bulunuyor. Geliştirilecek aşılar sadra şifa olacak mı?

Rusya ve Çin'in geliştirdikleri aşının grip aşısı olduğu ortaya çıktı. Kovid-19 ile ilgili duyduğunuz yüz cümle- nin 99'unun yalan olduğu kanaatindeyim. İddia doğruysa Kovid-19, otuz günde bir mutasyona uğruyor ve şu an

dünyada kimi kaynaklara göre otuzdan fazla çeşidi var. Kimine göre de doksan-dan fazla. Bunlar birbirine benzemiyor ve bunun aşısını bulmak da imkansız deniliyor. Bugünkü aşılar bir silah ve aşı çalışmaları insanlığı kısırlaştırma, kontrol altına alma, çeşitli hastalıkları yayma amacıyla kullanılır. Bir aşıda insan, maymun, domuz cenininin veya alüminyum, bakır, cıva gibi ağır metallerin ne işi olabilir? Ama aşılarda bunların hepsi var. Hâlbuki kadimde hastalığı geçirmiş birinin tükürüğü alınır ve diğerine bulaştırılır ve böylece mesele çözüldü. Çünkü gerçekte aşı, mikrobun zayıflatılmış hali olması gerekir. Anne sütü tabii bir aşıdır mesela. İnekler yavrularını beslerken aynı zamanda aşılar. Osmanlı çiçek aşısını hayvan memelerinden keşfetti. Çünkü süt sağan kadınlar, çiçek hastalığına yakalanmazlar.

Artık GDO'lar, katkı maddeleri, aşılar hayatımızda daha çok yer ediyor ve her geçen gün bunların etkinliği artıyor. Bu minvalde insanlığın geleceğini nasıl görüyorsunuz? 50 veya 100 yıl sonra insanlık nereye gidecek veya nasıl bir insanlıkla karşılaşacağız?

Önümüzde iki senaryo veya ihtimal var. Birincisi, fitratla, Allah ile savaşıma düzenine insanların sessiz kalması, boyun eğmesi ve teslim olmasıdır. İkinci-si, aklını başına toplayıp bu gidişe karşı direnmesidir. Henüz daha erken olsa da ikincisinin emareleri görülmeye başladı diyebilirim.

CIA'nın 2004 tarihli bir raporu var. Bu raporda Türkler ele alınıyor. Türklerin 2100 yılında büyük bir tehditle karşı karşıya kalacağı söyleniyor. Bu tehdit, kısırlaşma ve her yüz evli çiftten sade-

.....
Kovid-19 bir algı oyunundan ibaret ve yenedünya düzeninin bir kaldıracıdır. Yani koronavirüs siyasî, iktisadî, sosyal bir silahtır ve bunun başka amaçları da bulunmaktadır. Bu sosyal deney sonrasında yeni bir dünya inşa edilecek. Bu deney sayesinde zaaflarımız ve güçlü yönlerimiz tespit ediliyor. Daha sonra en güçlü yönlerimize saldıracaklar. Bunu görmemek için deli olmak gerekir.
.....

ce beşinin çocuk sahibi olacağıdır. Yani CIA'nın tahminlerine göre 2100 yılında kısırlık oranı yüzde 95 olacak, ancak bize göre bu orana ulaşmak için 2100 yılını beklemeyeceğiz. Çünkü şu an zaten yüzde 40'lar düzeyinde ve hızla büyüyor.

ÜÇ GENÇTEN BİRİNİN ÇOCUĞU OLMUYOR

Bütün bu süreç sonucunda adı insan olan ama bildiğimiz ve binlerce yıldır var olanlardan farklı bir tiple karşılaşabiliriz. Bu yeni insan tipi sürekli hasta ve engelli olacak. Yeni doğanlarda engellilik nispeti yüzde 15 düzeyinde. Bu oran 1970'lerde yüzde 2'ydi. 50 yıllık bir süre içerisinde bu kat be kat artmış durumda. Eskiden aklî melekesi zayıf, ayağı kısa gibi engelliler her mahallede tek tük görüldü. Bunların bir kısmı da ebe yokluğu gibi doğum sırasındaki yetersizliklerden kaynaklanırdı. Şimdi yeni evlenen çiftlerin yüzde 35-40'ı çocuk sahibi olamıyorsa, her doğan 100

çocuğun 15'i engelli doğuyorsa hayırlı bir gelecekte söz edilemez. Bu engelli çocukların bir kısmı otistik, bir kısmı down sendromlu bakıma muhtaç çocuklar. Bunların aileler ve devlet üzerindeki ekonomik yükleri, psikolojik travmaları ağır olduğu gibi anne-babanın ölmesi durumunda ortaya çıkacak sahihsizliğin trajedisi düşünüldüğünde korkunç bir manzara olduğu görülür.

Olumlu bir gelecek olmayacak mı?

Olacak ve ümitvar olduğumuz husus şu ki, Allah-ü Teâlâ'nın tebeddülâtına, yani dünyayı değiştirmesine inanıyoruz ve Allah-ü Teâlâ bunların eliyle kıyameti getirmeyecektir. Bu düzen mutlaka değişecek, çünkü son dönemlerde başlayan eskiye dönüş, tabiileşme, kadimi ön plana çıkarma eğilimi var ki, bu genellikle gençler arasında daha yaygın. 20 yıl önce ne GDO'yu, ne helâli, ne gelenekseli konuşurduk, her şey alabildiğince fütursuzca ilerliyordu. Bu fütursuzca ilerleme katmerli olarak devam ederken ona yönelik tepki de büyümeye başladı. Üstelik bu tepki, fütursuzca büyümeden daha hızlı geliyor sanki. Bu nedenle daha ahlâklı bir nesil geliyor ve bu nesilden ümitvarız. Söylenenlerin aksine apolitik, hiçbir şeyle ilgilenmeyen bir gençlik yok, aksine bizden daha idraklı bir gençlik geliyor. 2050'yi yaşar da görürsek bütün bu sürecin tersine döndüğünü görebileceğimizi ümit ediyorum. Raftan, endüstriyel işlem görmüş ürünlerden, sertifika modasından uzak durursak bu tehdidin üstesinden geliriz.

Kemal Bey teşekkür ederim, ağzınıza sağlık.

Ben teşekkür ederim.



Söyleşilerimiz **ekran** **başında** devam ediyor



**MUHAMMET
SAİT BOZİK**



**PROF. DR. SERVET
BAYINDIR**

TASARRUFA DAYALI FİNANSMAN MODELİ

EĞİTİM Komisyonu Üyemiz Muhammet Sait Bozik moderatörlüğündeki söyleşimizi “Tasarrufa Dayalı Finansman Modeli” konu başlığıyla T.C. Cumhurbaşkanlığı Ekonomi Politikaları Kurulu üyesi Prof. Dr. Servet Bayındır ile gerçekleştirdik.

Tasarrufa Dayalı Finansman sistemi, ülkemiz için önemli bir kurum olabilir. Tasarrufa Dayalı Finansman sistemi, bütün eksiklerine rağmen toplumumuzca benimsenmiş, bugüne kadar herhangi bir olumsuz duruma yol açmadan çalışmış ve istenilirse fıkha uygun şekilde işletilebileceği anlaşılmıştır.



AV. SELÇUK KAR

İSTANBUL SÖZLEŞMESİ VE AİLE

YÖNETİM Kurulu üyemiz Av. Selçuk Kar moderatörlüğündeki söyleşimizi “İstanbul Sözleşmesi ve Aile” konu başlığıyla Hukuk Vakfı Başkanı Av. Muharrem Balcı ile gerçekleştirdik.

İstanbul Sözleşmesi, garip bir şekilde hazırlık sürecinde, imzaya açılırken veya onaylanırken değil de TBMM’de kabulünden, yani iç mevzuat haline gelişinden sonra tartışılmaya başlanan bir sözleşmedir.

- Söyleşide gündeme alınan konular:
- İstanbul Sözleşmesi olarak bilinen “Kadınlara Yönelik Şiddet ve Aile İçi Şiddetin Önlenmesi ve Bunlarla Mücadeleye İlişkin Avrupa Konseyi Sözleşmesi”nin toplumumuzun dini ve kültürel kodlarıyla uyuşmayan yönleri nelerdir?
 - Sözleşme ile getirilen düzenleme-



AV. MUHARREM BALCI

lerle nasıl bir toplum inşa edilmek isteniyor? Özellikle içerdiği bazı kavramların toplum üzerindeki etkileri nelerdir?

- 6284 Sayılı Kanun, gerçekten kadının mağduriyetinin önlenmesinde etkili midir?
- İstanbul Sözleşmesi’nin eğitim ayağı olan ETCEP (Eğitimde Toplumsal Cinsiyet Eşitliği), eğitim sistemimizi ve öğrencileri nasıl dizayn etmeyi planlıyor? Proje gerçekten sonlandırıldı mı, yoksa uygulama alanları hâlâ mevcut mu?
- Bilindiği üzere geçenlerde Macaristan Parlamentosu, hükümete İstanbul Sözleşmesi’ni onaylaması yönündeki siyasi deklarasyonu büyük bir çoğunlukla kabul etti. Sizce Türkiye, Macaristan’ın gösterdiği kararlılığı gösterebilir mi? Bunu yapması halinde ne gibi yaptırımlarla karşılaşabilir? Bu bağlamda STK’lardan beklenti ne olmalıdır?



ÖMER BEDRETTİN ÇİÇEK DR. ÖĞR. ÜYESİ TAHA EĞRİ

COVID-19 SONRASI KOBİLERİN GELECEĞİ

İGİAD YouTube söyleşilerinin konuğu İKAM Direktörü/Kırklareli Üniversitesi Dr. Öğr. Üyesi Taha Eğri oldu.

Eğitim ve Araştırma Komisyonu Başkanımız Ömer Bedrettin Çiçek moderatörlüğündeki söyleşi, “Covid-19 Sonrası KOBİlerin Geleceği” konu başlığıyla gerçekleştirildi.

Söyleşide gündeme alınan konular:

- Türkiye ekonomisindeki KOBİ'lerin yeri ve önemi nedir?
- Türkiye'nin, sanayi altyapısı ve esnek üretim modeliyle KOBİ'ler sayesinde avantajlı bir konumda yer aldığı söylenebilir mi?
- Krizin gidişatına bakıldığında mikro düzeyde istihdam durumu nasıldır ve risk altında olan sektörler hangileridir?

DÜNYA Gazetesi Yayın Kurulu Başkanı Dr. Şeref Oğuz ile “Covid-19 Sonrası Türkiye Ekonomisinin Geleceği ve Zor Zamanlarda Vicdanı Terk Etme” konularını konuştuk.

İslamiktisadi.net site editörü Muhlis Selman Sağlam moderatörlüğünde gerçekleşen söyleşide işlenen konular:

- Paydaş kapitalizmin uygulanması mümkün müdür?
- Dolar kurundaki yükseliş, salgın etkisini kaybedince, acaba hangi dü-



MUHLİS SELMAN SAĞLAM



PROF. DR. KEREM ALKİN

COVID-19'UN TÜRKİYE EKONOMİSİNE ETKİLERİ

İslamiktisadi.net site editörü Muhlis Selman Sağlam moderatörlüğünde İstanbul Medipol Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Kerem Alkin ile Covid-19'un Türkiye Ekonomisine Etkilerini ve Dövizdeki Yükselişi konuştuk.

Söyleşide gündeme alınan konular:

- Covid-19 salgını ciddi anlamda ekonomik daralmaya neden oldu. IMF başkanı yaptığı açıklamada son ekonomik verilerin, zaten kötümser olan 2020'de yüzde 3'lük küçülme tahmininden daha fazla bir küçülmenin habercisi olduğunu belirtti. Bunun 1929 Büyük Buhranından bu yana en sert düşüş olduğu söylenebilir. Böyle

bir tabloyla karşı karşıyayken küresel ticaret ve küresel ekonomi politikaları nasıl şekillenecek? Bu süreçten Türkiye nasıl çıkacaktır?

- Covid-19 sonrasında “yeni normal” diye ifade edebileceğimiz gerçeklik Türkiye için nasıl şekillenecektir?
- Bu süreçte belki de en kırılgan meselelerden biri de dövizdeki engellenemeyen artış oldu. Ekonomik hareketliliğin durmasının beraberinde dövizdeki artışlar, özellikle ithalat ve ihracat bağlamında iş adamlarını ve sektördeki aktörleri ciddi oranda etkiledi. Bu sürecin sağlıklı bir şekilde yönetilmesi için ne gibi tavsiyelerde bulunursunuz?



MUHLİS SELMAN SAĞLAM

DR. ŞEREF OĞUZ

COVID-19 SONRASI TÜRKİYE EKONOMİSİ

zeye inecektir? Tarihi zirvesinden doları aşağı indirmek için hangi dinamiklere ihtiyacımız var?

- Son zamanlarda Türkiye'den yabancı sermayenin büyük oranda çıktığını söyleyebiliriz. Bunun tekrar dönmesi için ne yapılmalıdır, yabancı sermaye için güven ortamı nasıl sağlanmalıdır?
- Toplum ve ticaret ahlakı bağlamında sınıfta kaldığımızı söyleyebilir miyiz? Ahlak gittiği zaman nasıl bir problemle karşı karşıya kalıyoruz?
- İşgören-işveren ilişkisi bağlamında ahlakilik ne demektir?



HÜSEYİN DİNÇEL



MUSA BİÇKIOĞLU

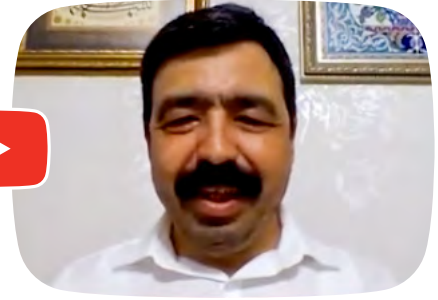
İNANÇ DÜNYAMIZ VE KUTSAL MABETLER

İGiAD Başkan Vekili Hüseyin Dinçel moderatörlüğünde Kudüs Araştırmacısı Musa Bıçkıoğlu ile “İnanç Dünyamız ve Kutsal Mabetler” üzerine söyleşi yaptık. Söyleşide gündeme aldığımız konular:

- Tüm dünyada etkili olan salgın ve sosyal izolasyon uygulanması nedeniyle içtimai ve dini hayatımızda meydana gelen değişimler.
- Camilerin sosyal mesafe tedbirleri alınarak ibadete açılması.
- Hac ve umre ibadetinin sağlıklı bir şekilde yapılması.
- Kutsal mabetlerimize karşı sorumluluklarımız.



ŞÜKRÜ ALKAN



PROF. DR. SAFFET KÖSE

ZOR ZAMANLARDA İŞ AHLAKININ ÖNEMİ

İGiAD Kurucu Başkanı Şükrü Alkan moderatörlüğünde İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Saffet Köse ile “Zor Zamanlarda İş Ahlakının Önemi” üzerine söyleşi yaptık.

Söyleşide gündeme alınan konular:

- Zor zamanlarda iş ahlakının önemi?
- Talebin arttığı dönemlerde fiyat artışı ve rayiç bedel arasındaki dengeyi Müslüman tüccar nasıl sağlamalı?
- İGiAD Bülten’in beş yıl önceki sayı-

sında sizinle yapılan bir röportajda, “Müslüman ülkelerde de ekonominin dini yok!” diye bir ifade kullanmıştınız. Bu görüşünüz hâlâ aynı mıdır? Değişen bir şey yok mu?

- Mücbir sebep halinde tarafların akitler ve taahhütler hususundaki adaleti gözetken hüsn-i niyet tavrı nasıl olmalı?
- Maddi bir bedel kazanmak uğruna iş ahlakını yok saymayı, ahlak ve adalet uğruna maddi bedel ödemeyi nasıl anlamalıyız?



HÜSEYİN DİNÇEL



MAHMUT ASMALI

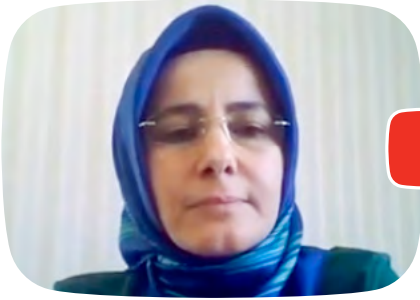
İSLAM EKONOMİSİNDE KARZ-I HASEN

İGiAD Başkan Vekili Hüseyin Dinçel moderatörlüğünde MÜSİAD Karz-ı Hasen Sandığı Başkanı Mahmut Asmalı ile “İslam Ekonomisinde Karz-ı Hasen” üzerine söyleşi yaptık.

Söyleşide gündeme alınan konular:

- Karz-ı hasen nedir? Bu kavramın ve buna dayanarak oluşturulan kurumların tarihi kökeni neye dayanmaktadır?

- Karz-ı hasenin faizle ilişkisi nedir? Bu ikisi, birbirinin alternatifi mi?
- Gerek faizsiz bankacılık gerekse karz-ı hasen kurumlarının yeterli bir yaygınlığa kavuşamaması, neye bağlanabilir?
- Osmanlı’daki para vakıfları, karz-ı hasen yönüyle nasıl değerlendirilebilir?
- Günümüzde karz-ı hasenin kurumlaşmasına yönelik ne tür somut adımlar atılmaktadır?
- Karz-ı hasenin yaygınlaşması için gerek bireyler gerek STK’lar ve finansal kuruluşlar gerekse kamu yönetimine neler düşmektedir?



DR. ÖĞR. ÜYESİ
GÜLSÜM PEHLİVAN AĞIRAKÇA



PROF. DR.
AHMET AKIN

AİLEDE DİN VE AHLAK EĞİTİMİ

İSTANBUL 29 Mayıs Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm Pehlivan Ağırakça moderatörlüğünde İstanbul Medeniyet Üniversitesi Psikolojik Danışmanlık Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Ahmet Akın ile “Ailede Din ve Ahlak Eğitimi” üzerine söyleşi yaptık.

Söyleşide gündeme alınan konular:

- İnsanlık ve aile olarak ahlaki an-

lamda bir yozlaşmadan bahsedebilir miyiz?

- Geleneksel ebeveynlik anlayışının değiştiğini söyleyebilir miyiz?
- Ebeveynliğin değişiminde sosyal medyanın etkisinden bahsedebilir miyiz? Aileler bu ortamda din ve ahlak eğitiminde nelere dikkat etmelidir?



MUHLİS SELMAN SAĞLAM



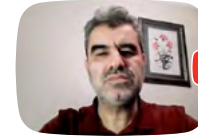
MUSA BİÇKİOĞLU

İSTANBUL’UN FETHİNİN ANLAM VE ÖNEMİ

TARİH ve Medeniyet Araştırmacısı Musa Bıçkıoğlu ile “İstanbul’un Fethinin Anlam ve Önemi”ni konuştuk.

İslamiktisadi.net site editörü Muhlis Selman Sağlam moderatörlüğünde gerçekleşen söyleşide gündeme alınan konular:

- Doğu ve Batı dünyası için İstanbul’u böylesine özel kılan sebepler nelerdir?
- Fatih’i, diğer hükümdar veya “fatih”lerden farklı kılan hususlar nelerdir? İstanbul, onun için ne anlama geliyordu?



HAKAN
SARIHAN



HÜSEYİN
DİNÇEL

GÜNÜMÜZ TİCARETİNE BAKIŞ

KMK Mekanik Genel Koordinatörü Hakan Sarıhan moderatörlüğünde Akyapı İnşaat ve Akyuva Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Dinçel ile “Günümüz Ticaretine Bakış” üzerine söyleşi yaptık.

Söyleşide gündeme alınan konular:

- Ticaret yapan bir insanın bu salgın sürecinde ticarete bakışının nasıl olması gerekir?
- Ticaret yapan insanımızın bugün en önemli problemleri nelerdir?
- Bereket kavramından ne anlaşılmalıdır?
- Ticaret yapan insanlara neler tavsiye edersiniz?





SELÇUK KAR



AV. ARB. SEMİH BİTEN

BİR TOPLUMSAL BARIŞ PROJESİ OLARAK ARABULUCULUK

ARABULUCULUK Derneği Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Sekreteri Av. Arb. Semih Biten ile bir toplumsal barış projesi olarak arabuluculuk hakkında konuştuk. İGİAD Yönetim Kurulu Üyesi Av. Selçuk Kar moderatörlüğünde gerçekleştirdiğimiz programda gündeme alınan konular:

- Bir toplumsal barış projesi olarak arabuluculuğun tanımı, tarihi geçmişi, geleneğimizdeki yeri.
- Arabuluculuğun yargısal süreçlere nazaran faydaları.
- Bir toplumsal barış projesi olarak arabuluculuğun tanımlaması.



HAKAN SARIHAN



MUSTAFA KARACA

YARDIM VE YARDIMLAŞMA

KMK Mekanik Genel Koordinatörü Hakan Sarıhan moderatörlüğünde KRC Yapı Yönetim Kurulu Başkanı ve aynı zamanda Yeryüzü İyilik Hareketi Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Karaca ile "Yardım ve Yardımlaşma" üzerine söyleşi yaptık. Söyleşide gündeme alınan konular:

- İnfakı zekât ve sadakadan ayıran özellikler.
- Kazanç ve harcama biçimimizde ahlaki boyut.
- Sosyal yardımlaşmanın önemi.
- Yeryüzü İyilik Hareketi hakkında bilgilendirme.
- Yardım ahlakı.



MUHAMMET SAİT BOZIK

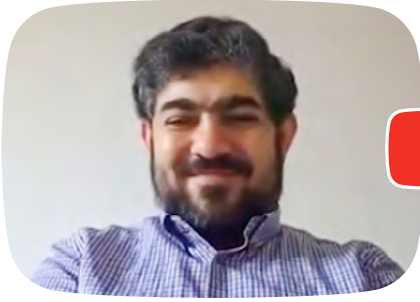


PROF. DR. ÖMER BOLAT

YENİ NORMAL'İN GETİRDİĞİ EKONOMİK FIRSATLAR

ALBAYRAK Holding CEO'su Prof. Dr. Ömer Bolat ile "Yeni Normal'in Getirdiği Ekonomik Fırsatlar" konusunu konuştuk. İGİAD Eğitim ve Araştırma Komisyonu üyesi Muhammet Sait Bozık moderatörlüğünde gerçekleştirdiğimiz programda gündeme alınan konular:

- Türkiye'deki Kobi ve girişimciler için stratejik ürünler ve stratejik sektörler.
- Hızla değişen, büyüyen teknoloji ve online ticaret için pratik öneriler.
- Ferah piyasalara ve hayata kavuşmak için alınması gereken önlemler ve teşvikler.
- "Yeni normal" sonrası iş ahlakı.



MUHAMMET
SAİT BOZIK



AV. MUHARREM
BALCI

MECELLE'DE VE TÜRK BORÇLAR KANUNUNDA AKİTLER VE ZARAR

İĞİAD Eğitim ve Araştırma Komisyonu üyemiz Muhammet Sait Bozik moderatörlüğünde Hukuk Vakfı Başkanı Av. Muharrem Balcı ile İĞİAD yayınlarından çıkan “Mecelle’de ve Türk Borçlar Kanununda Akitler ve Zarar” adlı kitap üzerine olan söyleşimizi yaptık. Programda gündeme alınan konular:

- Kitabın yazımında emeği geçen genç hukukçu arkadaşları görüyoruz. Bu genç hukukçu arkadaşlar kimlerdir? Bu kitabın yazım fikri nasıl ortaya çıktı?
- Kitaba katkı sağlayan Hukuk Vakfı ve İĞİAD Eğitim Komisyonu’nun ne tür katkıları oldu?
- Bir konuşmamızda “Mecelle, muhatabını, hukuk mantığı sahibi yapar” diyorsunuz. Günümüzde de önemli bir eksik olan bu hukuk mantığı nedir? Bu ifade-nizi açar mısınız?
- Bu kitabı hazırlamaktaki amacı-nız nedir? İşadamları bu kitabı alıp okuduklarında bu kitap onların ticaret hayatlarına ne tür katkılar sağlayacak? Nasıl istifa-de edecekler?
- Mecelle’nin İslam hukuku temeline dayandığından bahsediyorsunuz? Mecelle günümüzden 100 yıl öncesinde var olan Osmanlı Devleti’nin kullandığı bir hukuk metni. Eski bir hukuki metin, günümüz modern hukuk sistemi-ne hitap edebilir mi? Evrensel-lik kavramından bahsettiniz, bu çerçevede değerlendirir misiniz?

DR. ÖĞR. ÜYESİ TAHA EĞRİ

PROF. DR. ADEM KORKMAZ

İNSANİ GEÇİM ÜCRETİ VE ÇALIŞMA HAYATINDA DÖNÜŞÜM

BURDUR Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Adem Korkmaz ile birlikte İnsani Geçim Ücreti ve Çalışma Hayatında Dönüşüm konusunu konuştuk.

Kırklareli Üniversitesi İktisat Fakültesi’nden Dr. Öğr. Üyesi Taha Eğri moderatörlüğündeki söyleşimizde gündeme alınan konular:

- İĞİAD’ın uzun bir süredir öncülüğünü ettiği “insani ücret” yaklaşımı.
- İçerisinden geçtiğimiz bu dönemde ekonomik olarak KOBİ’ler ve ücretli çalışan kesim bağlamında İGÜ değerlendirmesi.
- Asgari ücretle çalışan kesimin korunması.
- Çalışma hayatında dönüşüm.



PROF. DR. ÖMER TORLAK

PROF. DR. MEHMET GÖRMEZ

İŞ HAYATINDA DİNİ İNANÇ-AHLAKİ DEĞER İLİŞKİSİ

İSLÂM Düşünce Enstitüsü (İDE) Kurucu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Görmez ile “İş Hayatında Dini İnanç-Ahlaki Değer İlişkisi” üzerine konuştuk.

İstanbul Ticaret Üniversitesi İşletme Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ömer Torlak moderatörlüğünde gerçekleşen programda gündeme alınan konular:

- Dini inanç-ahlaki değer ilişkisi.
- Davranışları ahlaki olmaktan uzaklaştıran tutumlar.
- İş dünyasında değerden ve dini inançtan bağımsız bir iş ahlaki yaklaşımı.
- Nesiller arası dini inanç-ahlaki değer farklılıkları.
- İş ahlakı.

MUHAMMET
SAİT BOZİKEROL
YARAR

İSLAM ÜLKELERİNİN DÜNYA EKONOMİSİNDEKİ YERİ VE GELECEĞİ

MÜSİAD Kurucu Başkanı ve Uluslararası İş Forumu (IBF) Genel Başkanı Erol Yazar ile "İslam Ülkelerinin Dünya Ekonomisindeki Yeri ve Geleceği" konularını konuştuk.

İGİAD Eğitim ve Araştırma Komisyonu Üyesi Muhammet Sait Bozik moderatörlüğünde gerçekleştirdiğimiz programda gündeme alınan konular:

- İslam coğrafyasında meydana gelen insani unsurlar.
- İslam ülkelerinde üretime verilen önem.
- İslam ülkelerindeki yönetim biçimleri ve dünya ekonomisindeki yeri.
- Salgının dünya ve özelde Türkiye ekonomisine etkisi.



MUHAMMET SAİT BOZİK



PROF. DR. SERVET BAYINDIR

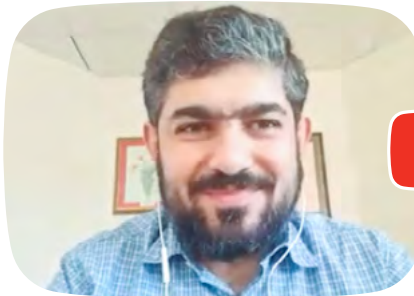
FAİZSİZ BANKACILIK

T.C. Cumhurbaşkanlığı Ekonomi Politikaları Kurulu üyesi Prof. Dr. Servet Bayındır ile Faizsiz Bankacılık üzerine verimli bir söyleşi gerçekleştirdik.

Eğitim Komisyonu üyemiz Muhammet Sait Bozik moderatörlüğünde gerçekleşen söyleşide gündeme alınan konular:

- Bankalar temelde neyi amaçlamaktadır?
- Bankacılık sistemi nasıl çalışır?

- Faizli bankaların çalışma prensipleri nasıldır?
- İslami ilkelere uygun bir faizsiz banka nasıl olmalıdır?
- Faizli bankalar ile farkı nedir?
- Bankalar mudilerin (müşterilerin) parasını nasıl değerlendirir?
- Faizsiz bankaların mudilerin (müşterilerin) parasını nasıl değerlendirmesi gerekir?



DR. ÖĞR. ÜYESİ TAŞA EĞRİ



PROF. DR. MEHMET BULUT

İSLAM İKTİSADI

İSTANBUL Sabahattin Zaim Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mehmet Bulut ile birlikte İslam İktisadını konuştuk.

Kırklareli Üniversitesi, İktisat Fakültesi'nden Dr. Öğr. Üyesi Taşa Eğri moderatörlüğündeki söyleşimizde günde-

me alınan konular:

1. İslam İktisadının bugünün ekonomik sorunlarına önerileri.
2. Türkiye özelinde ele aldığımızda İslam İktisadı uygulamalarının imkanları.



DOÇ. DR. ERKAN ERDEMİR



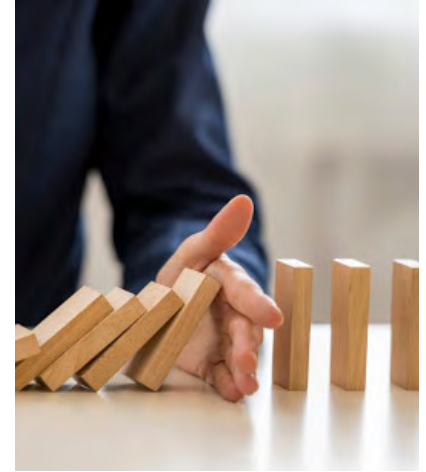
DR. MUSTAFA ÖZEL

TARİHTE GİRİŞİMCİLİK VE ROMAN

İSTANBUL Şehir Üniversitesi İşletme ve Yönetim Bilimleri Fakültesi Öğretim Üyesi Dr. Mustafa Özel ile “Tarihte Girişimcilik ve Roman” üzerine konuştuk.

İstanbul Şehir Üniversitesi İşletme ve Yönetim Bilimleri Fakültesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Erkan Erdemir moderatörlüğünde gerçekleşen söyleşimizde; Dr. Mustafa Özel birer sanat ürünü

olduklarının hakkını vererek romanları uzun yıllardır iktisat, siyaset ve sosyal bilimler üzerinden okuduğunu söyledi. Bu ise her iki tarafı da besleyen, verimli çalışmalar ortaya çıkarıyor şüphesiz. Romancıların (kurgucuların) modern gerçekliği toplum bilimcilerden (tarihçiler dahil) daha iyi görebildiklerini, hatta öngörebildiklerini söyledi.



CELALETTİN CİNGÖZ



PROF. DR. DAVUT PEHLİVANLI

KRİZ DÖNEMLERİNDE ALACAK RİSKİ VE YÖNETİMİ

İSTANBUL Üniversitesi, Siyasal Bilgiler Fakültesi Öğretim Üyesi, aynı zamanda İstanbul Üniversitesi Risk ve Denetim Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü Prof. Dr. Davut Pehlivanlı ile “Kriz Dönemlerinde Alacak Riski ve Yönetimi” konularını konuştuk.

İGiAD Kurumsal İlişkiler Komisyonu Başkanı Celalettin Cingöz moderatörlüğündeki söyleşimizde gündeme alınan konular:

- Alacak risk yönetimi nedir?
- Kriz ortamlarında alacak ve tahsilat sıkıntılarını yönetmede işletmelere tavsiyeler.
- Kriz yönetimine gerek kalmadan risk yönetimi kapsamında alınabilecek önlem ve eylemleri, reel sektörden işletmeler, sigorta sektörü ve finans sektörü bakışıyla değerlendirmek.

DERS VEREN TECRÜBELER



MEHMET BULAYIR



FİKRET BAŞAR

DERS VEREN TECRÜBELERDE FİKRET BAŞAR'I DİNLEDİK

MODERATÖRLÜĞÜNÜ İGiAD Eğitim Komisyonu Üyesi Mehmet Bulayır'ın üstlendiği “Ders Veren Tecrübeler” dizisinin on üçüncü konuğu Kervan Gıda Yönetim Kurulu Üyesi Fikret Başar oldu.

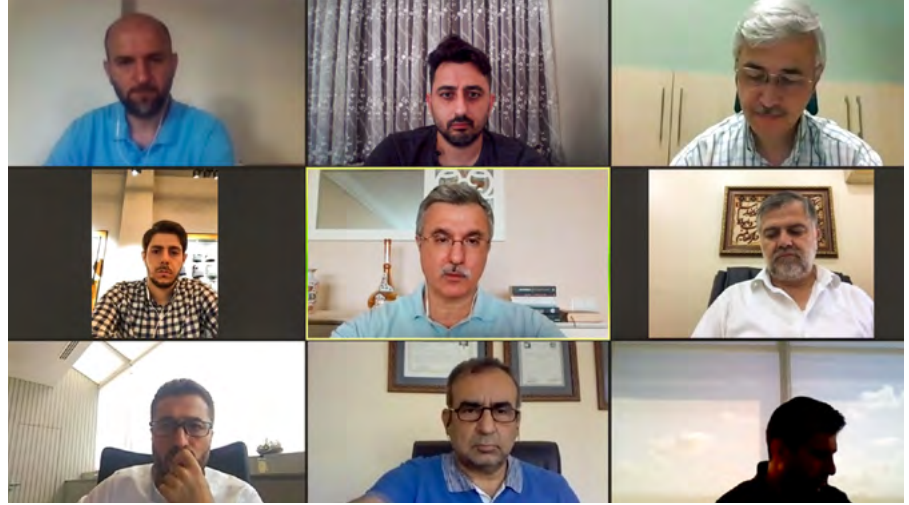
FİKRET BAŞAR: 1963 Van doğumludur. İlk ve orta öğretimi Van'da tamamlayan Başar, OD-TÜ Makine Mühendisliği bölümünden mezun olmuştur. Yüksek lisansını İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde yapmıştır. 1989-2004 yıllarında bilgisayar yedek parça satışı ile ticari hayata atıldı. 2004 yılından itibaren Kervan Gıda bünyesinde çeşitli görevlerde bulundu. Halen Kervan Gıda Yönetim Kurulu Üyeliği yapmaktadır. İngilizce, Arapça ve Kürtçe bilen Başar evli ve üç çocuk babasıdır.

Türkiye İş Ahlakı Zirvesi Düzenleme Kurulu üyeleri online toplantı ile bir araya geldi

İGİAD tarafından ilk defa 15 Ekim 2016 tarihinde yapılan Türkiye İş Ahlakı Zirvesi'nin beşincisi "Dijital Dünyada Ekonomi ve İş Ahlakı" teması ile 7 Kasım 2020 tarihinde düzenlenecektir.

Türkiye İş Ahlakı Zirvesi, alandaki önemli bir boşluğu doldurmayı hedeflemekte olup genel amaçları aşağıdaki gibidir:

- Türkiye'de "iş ahlakı"nı kamuoyunun, devlet kurum ve kuruluşlarının, iş dünyasının ve STK'ların gündemine taşımak.
- İş ahlakı eğitimi konusunda eğitim-öğretim kurumları, meslek örgütleri ve iş dünyasında duyarlılık oluşturmak ve yaygınlaşmasına katkı sağlamak.



- Üniversiteler, meslek kuruluşları ve iş dünyasının iş ahlakı uygulamaları alanında teorik ve pratik ortak çalışmalar yapmasına zemin oluş-

turmak.

- İş ahlakında iyi uygulama örneklerini ortaya çıkarmak ve kamuoyunun gündemine taşımak.

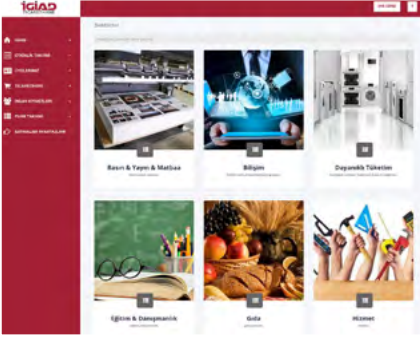


İGİAD YENİ DERNEK MERKEZİNDE FAALİYETLERİNE BAŞLADI

İGİAD, yeni dernek merkezinde faaliyetlerine başladı. Dernek faaliyetlerine 2020 Ağustos ayı itibarıyla yeni merkezinde yeni normaller kapsamında Sağlık Bakanlığınca belirtilen

kıstaslara göre hizmet vermeye devam ediyor.

Adres: Topçular Mah. Maltepe Cad.
No: 4/1 Axis İstanbul Ofis B-2 Blok Kat:
4 No: 73-74 Eyüpsultan, İstanbul



İGİAD “Ticarethane” açıldı

İŞ GELİŞTİRME Komisyonu tarafından üyelerimiz arasında ticareti geliştirmek için ticarethane adlı bir yazılım çalışması yapıldı. İGİAD'ın gerçekleştirdiği faaliyetlerin, yayınladığı eserlerin, planladığı etkinliklerin de görülebileceği, insan kıymetleri bölümünden referans olunan kişilerin özgeçmişlerinin eklenebileceği veya firmalara işgören aranabileceği, yurtiçi ve yurtdışı fuarların takip edilebileceği, firma ürünlerinin veya hizmetlerinin tanıtım ve satışının gerçekleştirilebileceği ve daha birçok özelliğe sahip ticaret portalımız hayata geçmiştir. ticaret.igiad.org.tr

YENİ ÜYELERİMİZ



MUHAMMET NEZİF EMEK
Okur Şirketler Grubu



ÖMER FARUK GÜVEN
Vefa Grup



BİROL ŞENTÜRK
IQ Basic Tekstil



MUHAMMED ALİ PALAS
Dilman Kırtasiye ve Matbaacılık



ORHAN ERİMAN
Markiz Patent



ZÜBEYİR ARI
Yön Tanıtım



ENGİN ÇOĞAL
Üsküdar Robot ve Teknoloji
Araştırmaları Merkezi



AHMET KÜÇÜK / RAYATEX

Hele de gardaş!..

MEHMET AKTAŞ

İGİAD EĞİTİM VE ARAŞTIRMA KOMİSYONU ÜYESİ

AL çantayı İzzet gidiyoruz. Öğleye yetişirsek sofrada bize de yer açarlar. Ahmet Abi Urfalıdır; bunlar her şeyden geçer, damak zevkinden vazgeçmezler. At sırtında sefere de çıksalar bu öncelik değişmez. Nereye gitseler çiğ köfte leğeni her an ellerinin altındadır. İnşallah trafiğe takılmazsak biz de bugün ağızımıza lâıyk bir yemek yemiş oluruz.

Sabah daha dükkanlarını açarken başlar bunların muhabbetleri “Eee, emmoğlu anlat bakalım, akşam ne yediniz?” Bizim Egeliler gibi ot yiyecek halleri yok herhalde; emmoğlu çiğ köfte-den başlayıp tek tek sıralar yediklerini ve en sonunda iftihar ve tevazu karışımı bir tebessümle “Elinin artığı olsun, yengen bir tepsi de şıllık yapmıştı” der, dükkanlarına geçerler.

Kuşluk vakti şöyle hafiften gerinerek

kapı önünde tekrar boy gösterir bizimkiler. Bu sefer karşı komşu seslenir: “Hele de gardaş, öğleye ne yiyek?” İşyerinde yapılacak en kolay yemek, çömlek kebabıdır. Kasap Celal’den alınan kuzu eti önce güzelce çömleğe yerleştirilir. Biber, soğan, patlıcan, sarımsak, domates etin üstüne dizilir, üzerine baharatları ve tuzu da ilave ettikten sonra gönder fırına pişsin.

Urfalıları iki şeyi beğendirmek zordur derler. Bunlardan biri mûsikî, diğeri ise yemektir. Ahmet Abi de “Gazelhan ve kebabçıların dışında bizden kolay kolay şan şöhret sahibi adam çıkmaz” diyor. Hoş, çıksa neye yarar ki... Şan şöhret bu dünyalara yarasa da öbür dünyalara yaramayacağı ortada. Osmanlı zamanında sarayda divan katipliği de yapan bir tek şair Nâbî çıkmış, fakat bırakırlarmı; iki hamlede itibar yerle bir.



Bir gün padişah Nâbî'ye "Haber sal ailene, gelsinler tanışalım" diyor. Anne baba yanlarına küçük oğullarını da alıp payitahta geliyorlar. Yol yorgunluğunu attıktan sonra Nâbî bunları alıp padişahın huzuruna çıkarıyor. Hasbihal esnasında padişah önünde duran meyve tabağından bir tane elma alıp utangaçlığını anasının eteğiyle gizlemeye çalışan ufaklığa uzatıyor. O da elmayı alır almaz hart diye ısırp yemeye başlıyor. Çok görmemek lazım, çocuk bu, edebi adabı ne bilsin.

Huzurdan ayrıldıktan sonra şair Nâbî kardeşini kenara çekip "He babam bak, öyle olmaz. Padişah sana bir şey verdiğinde hürmetle alır, öpüp başına koyarsın, sonra da usulca koynuna sokar, dışarı çıkınca yersin" diyor. Çocuk bellegi unuttur mu hiç; ağabeyin tembihi kafaya kazınıyor.

Bunlar sarayda birkaç gün daha geçirdikten sonra veda için padişahın huzuruna tekrar çıkıyorlar. Mutfak sorumlusu kilercibaşının az önce getirdiği yemek tepsi de padişahın önündedir. Ürkek bakışlı çocuk, padişahın hoşuna



gitmiş olmalı ki, tepsideki kızarmış pilicin bir budunu koparıp çocuğa uzatıyor. Ufaklık artık işi öğrendi ya; budu önce hürmetle öpüp başına koyuyor, sonra da gayet nazik bir hareketle koynuna sokuyor.

Bir ikinci sonrası şalvarlı poşulu ağalarla Haşimiye Meydanı'nda hasır iskemleye oturup mirra içtiğimiz gün anlamıştım Urfalıların muhabbet ehli insanlar olduğunu. Geçmiş yıllarda karayolu ile hacca gidenlerin Urfa ve misafirperverlikle ilgili hafızalarında saklı mutlaka bir hikayeleri vardır. Sağ olsunlar, var olsunlar.

Altında merkeple o meydana 1938'de Hicret Tekstil olarak dedenin

başlattığı yolculuk bugün torunları Ahmet Küçük ağabeyimiz ve üç kardeşiyle Osmanbey'de Rayatex ismiyle devam ediyor. Yarınlar ne getirir, takdir nedir, Allah bilir. Bu dünyada ne malın bir garantisi var, ne de imanın. Yunus'un deyişiyle insanoğlu, "Bir dem gelir İsa gibi ölmüşleri diri kılar. Bir dem girer kibr evine Fir'avn ile Haman olur."

Bizler Ahmet ağabeyimizin şahsında İGİAD üyesi ve diğer bütün kardeşlerimize Allah'a ve kullara mahcubiyetten uzak, sırat-ı müstakim üzere geçen hayır ve bereket dolu uzun ömürler diliyoruz. Selam, hidayete tâbi olanların üzerine olsun.

ÜYELERİMİZDEN...





İSMAİL YANARATEŞ / YEŞİLORMAN

Nasibin varsa taş satarak bile kazanabilirsin

İZZET DEMİR

İGİAD EĞİTİM VE ARAŞTIRMA KOMİSYONU ÜYESİ

YOĞUN bir iş günü sonrasında yorgunluk kahvesini hak ettiğimi düşünerek İsmail abiyi aradım. Hem sohbet etmek hem de kırk yıllık hatırı vardır diye kahvesini içmek istedim. Sözleştikten sonra dolaptaki fotoğraf makinemi aldım elime. Bataryalarını kontrol ettim. Gittiğimden bir-iki fotoğraf da düşer belki nasibimize...

Ayazağa'daki stüdyodan çıkıp Kemerburgaz'a doğru çevirdim direksiyonu. Fonda Neşet Ertaş'ın seslendirdiği "Yolcu" türküsü. Sağımda bana eşlik eden Kemerburgaz'ın toza toprağa karışmış ağaçları. Derken biraz sonra tarihi su kemerleri karşıladı beni. Bir zamanlar su taşıyan bu kemerler şimdilerde insanları selamlıyor. "İnsanoğlu su misali" demekten alıkoyamıyorum kendimi. Ne yani, insanoğlu kuş misali olur da su misali olamaz mı? Su gibi akıp gidiyorum...

Üç türküye sığdırdığım yolculuğumun ardından İsmail abi güler yüzüyle karşılıyor beni. Şimdiden gitti yorgunluğum. Kendisi peyzaj mühendisi olduğu için mekan da bundan nasibini almış. Önceleri yalnızca fidanlık olarak kullanılan bu mekanı içinde enfes tatların bulunduğu restorana dönüştürmüş. "Peki bu mekan ya tutmasaydı?" diye soru sormaktan alamadım kendimi. "Tutmasaydı büyük bir ofisimiz olmuş olurdu" diye cevap verdi İsmail abi. Hemen yanımızda dere akıyor. İçinde ördekler yüzüyor. Derenin öte tarafında keçiler, tavuklar, horozlar var.

İsmail abi ticaretle uğraşiyor. Ticaretle uğraşmayı seviyor. Yeni insanlar, yeni işler ve yeni ortaklıklar yapmayı önemsiyor. "Ticarete nereden başlamak gerekir?" diye sordum. "Yanına bir arkadaş bul. Alın iki bilet. Atlayıp gidin bir

ülkeye. İnsanlarla tanışın. Kartlarınızı bırakın. Hangi alanlara rağbet var, hangi işleri yapıyorlar gözlemleyin. Siz çaba gösterin. Allah da size kapıları açacaktır. Ticaretteki en önemli şey güvendir. Karşı taraf size güvendiye başka işleri de sizinle yapmak isteyecektir. Kapı kapıyı açar diye buna derler. Diyelim ki hiçbir iş çıkmadı. Üzülmemek gerekir. Yeni bir ülke, yeni insanlar, farklı iş alanları görmek insanın ufkunu geliştirir" şeklinde cevap verdi. İsmail abi bu anlattığı yol ile çok defa iş yaptığını ve hatta bir keresinde gittiği yerlerden birinden taş siparişi geldiğini anlattı. İnsanın nasibi varsa ekmeğini taş satarak bile kazanabiliyormuş...

Bu arada kahveler de geldi. "Hadi buyurun, beraber olsun" diyeceğim ama belki bir gün siz de İsmail abiyi ziyaret eder, kahvesini içmek istersiniz. Muhabbetin kalan kısmını da bizzat kendiniz yaparsınız. Kalın sağlıcakla...



14 TEMMUZ 2020

‘Yeni Normal’e geçince biz virüsü unuttuk, ama virüs bizi unutmadı

KÜRESEL salgın haline dönüşen Covid-19’da ilk vaka ülkemizde 11 Mart 2020 tarihinde görülmüştür. İlk vakanın görüldüğü andan itibaren Sağlık Bakanlığımızın öncesinde ve sonrasında aldığı tedbirler, sağlık altyapımızın güçlü olması, sağlık çalışanlarımızın canları pahasına fedakârca çalışmaları ve milletimizin kurallara uyması sonucunda salgın zirve noktasından inişe geçmiş, 1 Haziran 2020 tarihinden itibaren “yeni normal”e geçilmiştir.

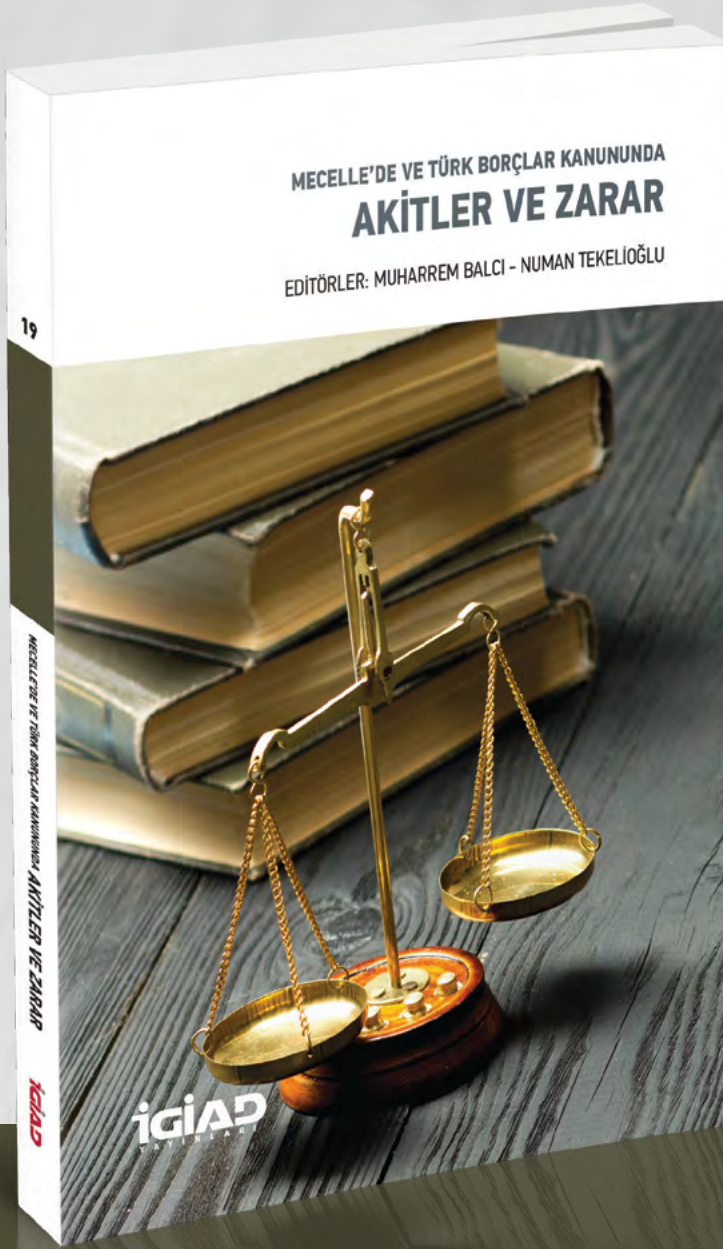
Yeni normal hayatımızda koronavi-rüsten korunmak için almamız gereken temizlik, maske ve mesafe tedbirlerini, rehavete kapılıp yeterince uygulamadığımızdan, düşüşe geçen vaka sayılarında tekrar yükseliş başlamıştır. Bugün

itibariyle koronavirüse yakalandığı için yoğun bakımda yatan hasta sayısı iki ay önceki yoğun bakım hasta sayısını aşmıştır. Toplum olarak salgına karşı du-yarsız davranmamız, sağlık çalışanları-mızın dört aylık emeklerini boşa çıkar-makta, motivasyonlarını bozmaktadır.

Ülkemizdeki salgın bugünkü haliyle devam ederse ve daha kötüsü yükselişe geçerse toplum sağlığı ve sosyal hayat bozulacak, Eylül’de açılacak olan oku-larımız açılmayacak, yurt dışı uçak se-ferleri başlayamayacak, turizm sezonu bu haliyle sezonu açamayacak, alışveriş canlanmayacak, işsizlik artacak; kısaca ekonominin çarkları dönmeyecek, kriz daha da derinleşecektir.

Ülkemizde koronavirüsü yenmek, sal-gını durdurmak için milletçe seferber ol-malıyız. “Birimiz Hepimiz, Hepimiz Birimiz İçindir” anlayışıyla hareket edelim, alaca-ğımız tedbirlerle hayatları kurtaralım. Ted-birlerde ihmalkâr davranarak kendimizin ve başkalarının hayatını karartmayalım.

İĞİAD olarak bütün toplum kesim-lerine, sanayi ve ticaret odalarına, sen-dikalara, iş dünyasına, sivil toplum ku-ruluşlarına çağrıda bulunuyoruz. Gelin hep birlikte virüse cephe alarak birlikte mücadele edelim. Virüsün aramıza sız-masına, yaşadığımız mekanları işgal et-mesine fırsat vermeyelim. Gelin hep bir-likte virüsü ülkemizden kovalım; sağlıkla, huzurla, neşe içinde birlikte yaşayalım.



İGİAD
YAYINLARI

MECELLE'DE VE TÜRK BORÇLAR KANUNUNDA AKİTLER VE ZARAR

Dünya üzerinde hiçbir toplum hukuktan uzak ya da habersiz değildir. En iptidai toplumlarda bile önceden beri uygulanan hukuk kuralları vardır. Ancak günümüz dünyasında toplumların büyük bir kısmı hukuki anlamda sömürgeleştirilmiş durumdadır.

İkinci dünya savaşından sonra, dünya üzerinde batılı devletlerin sömürgesi durumunda olan toplumlar teker teker bağımsızlıklarını kazandılar. Hal böyle olmakla birlikte, batılı devletler bu toplumlara hukuk sistemlerini miras bıraktılar. Böylelikle şeklen bağımsız, fakat hukuk sistemi itibarıyla sömürgeleşmiş toplumlar meydana geldi. Biz ise sömürgeci devletleri ülkemizden kovmakla birlikte, batılı hukuk sistemlerini aynen benimsedik.

Esasen batılı hukuk sistemlerinin benimsenmesi fikri, cumhuriyetin kuruluşundan sonra birdenbire ortaya çıkmış değildir. Osmanlı'nın son devirlerinde kanunlaştırma hareketleri hızlanmış, özellikle Fransız hukukunun etkisi kendisini hissettirmeye başlamıştır. Bu durum, yeni bir medeni kanun hazırlanması sürecinde de kendisini göstermiştir. Bazı devlet adamları Fransız Medeni Kanunu'nun aynen benimsenmesi düşüncesini savunmuşlardır. Ancak, İslam Hukukuna dayalı bir kanun hazırlanması fikri baskın çıkmış ve netice itibarıyla Mecelle kısımlar halinde yürürlüğe girmiştir. Unutmamak gerekir ki Mecelle, toplumumuzun hukuk tarihinde silinemez nitelikte derin bir iz bırakmış ve hukuk ithal etmeye muhtaç olmadığımızın nişanesi olmuştur. Hukuk fakültesi öğrencilerinin meydana getirdiği bir ekip tarafından hazırlanan bu çalışmanın Mecelle'ye olan ilgiyi arttırmaya vesile olacağını ümit ediyoruz.

BEBETO

‘YENİ TATLI SERİSİ’

DESSERT MIX

YUMUŞAK ŞEKER

