

**SCHWEIZERISCHE JUNGFISCHERMEISTERSHAFT / MOOSSEEDORF 24. AUGUST 2024**

<b>Spezialreglement</b>  <b>Disziplin Nr. : 4</b>  <b>Umgang mit dem gefangenen Fisch</b>	<i>Kategorie A:</i> Jede/r Jugendliche behändigt einen toten Fisch. Die Tötung erfolgt gemäss Tierschutzgesetz durch Personal vom OK. Maximale Zeitvorgabe: 12 Min.  <i>Kategorie B :</i> Wie Kategorie A, aber ohne filetieren Maximale Zeitvorgabe : 6 min.	Getrennte Bewertung der Arbeitsschritte : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausnehmen vom Fisch</li> <li>• Auslösen der Filet, filetieren</li> <li>• Sicherheit, Schnittschutz</li> <li>• Hygiene, Arbeitsplatzhygiene</li> </ul>	Jedes Mitglied der Gruppe wird gewertet: Ausnehmen : 05 Pkt. Filetieren: 05 Pkt. Sicherheit 05 Pkt. Hygiene: 05 Pkt. Das Total aller erreichten Pkt. der drei Mitglieder zählt zur Wertung. Kat. A: max. 60 Pkt. Kat. B: max. 45 Pkt. Bei Zeitüberschreitung : pro Teilnehmer 5 Pkt. pro angebrochene Minute
---	---	--	--

<p><b>Filetieren</b> <span style="float: right;"><b>Total : 5 Punkte</b></span></p> <p><b>Abzüge :</b></p> <p>1 Pkt für das nicht ausnehmen des Fisches</p> <p>1 Pkt Für das durchtrennen der Wirbelsäule</p> <p>1 Pkt für Schnitte in den Fischfilets</p> <p>1 Pkt für vorhandene Längsgeräten im Fischfilet</p> <p>1 Pkt für vorhandene Flossen, Flossenteile und Bauchlappen</p>	<p><b>Sicherheit</b> <span style="float: right;"><b>Total : 5 Punkte</b></span></p> <p><b>Abzüge :</b></p> <p>3 Pkt für den Nichtgebrauch des Sicherheitshandschuhes (Stich- und Schneidschutz) beim Ausnehmen und filetieren</p>
<p><b>Hygiene</b> <span style="float: right;"><b>Total : 5 Punkte</b></span></p> <p><b>Abzüge :</b></p> <p>1 Pkt für noch vorhandene Innereien nach dem Ausnehmen</p> <p>1 Pkt für noch vorhandenes Blut und Innereien am Fischfilet</p> <p>1 Pkt für das nicht reinigen vom Arbeitsplatz, Entsorgung Abfälle</p>	