

SCHWEIZERISCHE JUNGFISCHERMEISTERSHAFT / MOOSSEEDORF 24. AUGUST 2024

Spezialreglement Disziplin Nr. : 4 Umgang mit dem gefangenen Fisch	<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"> • Ausnehmen vom Fisch • Auslösen der Filet, filetieren • Sicherheit, Schnittschutz • Hygiene, Arbeitsplatzhygiene 	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>Filetieren Total : 5 Punkte</p> <p>Abzüge :</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>Sicherheit Total : 5 Punkte</p> <p>Abzüge :</p> <p>3 Pkt für den Nichtgebrauch des Sicherheitshandschuhes (Stich- und Schneidschutz) beim Ausnehmen und filetieren</p>
<p>Hygiene Total : 5 Punkte</p> <p>Abzüge :</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>	