

ふぐの処理手順（一例）

- 1 ひれをとる。
※ひれをひらきにする必要はありません。
- 2 くちばしをとる。
※くちばしを割る必要はありません。
- 3 皮をはぐ。
※とおとうみ等をはがす必要はありません。

棘^{とげ}の層（表皮及び小棘）を取り除く（皮引き）必要はありません。
- 4 エラ、カマ、生殖巣（精巣または卵巣）、内臓を切り離す。
- 5 生殖巣をとる。
- 6 生殖巣が精巣の場合には、両方の精巣に必ず包丁を入れ、両性でないことの確認を行う。
- 7 エラをとる。
- 8 カマをとる。
- 9 頭をとる。
- 10 頭を半分に割り、脳をとる。
- 11 目をとる。
- 12 内臓を各臓器に分離する。
- 13 肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆のう、生殖巣、胃腸の各臓器を鑑別する。

※身を三枚におろす必要はありません。

※身や皮等に付着する血液及び粘膜等は適切に取り除くこと。

※臓器以外の廃棄物（粘膜等）は不可食部位のバットにまとめておくこと。

※処理手順はあくまで一例であり、作業手順が異なっても可食部位及び、不可食部位の分別、各臓器の鑑別が適切であれば採点に影響はありません。