

## Addetto alla pescheria

### SETTORE 12. Servizi di distribuzione commerciale

REPERTORIO - Umbria

#### AdA associate alla Qualificazione

ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione

#### Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al banco di prodotti alimentari

Campania

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO ALLE VENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	Abruzzo	3	X	X	X
Operatore al banco di prodotti alimentari	Basilicata	3	X	X	X
Operatore al banco di prodotti alimentari	Campania	3	X	X	X
Addetto pescheria	Liguria	3	X	X	X
Addetto vendita prodotti alimentari	Liguria	3	X	X	X
Addetto qualificato alle vendite - prodotti food	Umbria	3	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
OPERATORE AL BANCO DI PRODOTTI ALIMENTARI	Veneto	3	X	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA					
<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
OPERATORE ALLE VENDITE	Emilia-Romagna	2	X		X
ADDETTO AL COMMERCIO E ALLE VENDITE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
GESTIONE BANCO PESCHERIA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
GESTIONE BANCO GASTRONOMIA	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
DECORATORE FLOREALE	Friuli Venezia Giulia	1			X
BANCONIERE DI PASTICCERIA	Lombardia	2	X		X
BANCONIERE DI PRODOTTI DI MACELLERIA	Lombardia	2	X		X
BANCONIERE DI PRODOTTI GASTRONOMICI	Lombardia	2	X		X
Addetto banconiere - Gastronomia	Piemonte	2	X		X
Addetto banconiere - Macelleria	Piemonte	2	X		X
OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA	Piemonte	2	X		X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Addetto vendite	Piemonte	2	X		X
Operatore/operatrice per la lavorazione dei prodotti e la commercializzazione dei prodotti di carne e salumi	Puglia	2	X		X
Operatore alla commercializzazione di prodotti alimentari (banconiere)	Sardegna	1			X
OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA	Sicilia	1			X
Addetto Vendite	Sicilia	2	X		X
Addetto banconiere	Sicilia	2	X		X
Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi	Toscana	2	X		X
Addetto alla pescheria	Umbria	2	X		X
Operatore alle vendite	Valle d'Aosta	1			X
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Banconiere di prodotti ittici	Lombardia	0			

Competenze

**Titolo:** Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma

**Obiettivo:** Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. Format tipo di contratto. Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio. Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale:- verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato:- gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata- gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

**Titolo:** Esercitare la professione di addetto alla pescheria

**Obiettivo:** Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto alla pescheria.

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Il personale delle imprese commerciali: ruoli, attività e responsabilità. Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA. Caratteristiche e modalità organizzative delle diverse tipologie di imprese commerciali: vendita all'ingrosso ed al minuto; negozi di vicinato, negozi di media struttura, grandi strutture e centri commerciali; grande distribuzione organizzata; franchising. Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa. CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

**CONOSCERE E COMPRENDERE LE CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO QUALIFICATO ALLE VENDITE.** Individuare le diverse tipologie di imprese commerciali in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile. Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore del commercio (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio. **DEFINIRE LE CONDIZIONI DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO QUALIFICATO ALLE VENDITE.** Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente. Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali - generali e specifiche - applicabili. Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA.

**Titolo:** Effettuare il rifornimento del banco alimentare

**Obiettivo:** Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione degli spazi da adibire alla vendita dei prodotti, secondo le direttive aziendali e nel rispetto delle norme igieniche e della corretta conservazione del prodotto alimentare

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola

distribuzione associate:

Risultato atteso:RA1: Smistare, inventariare e stoccare i prodotti alimentari, rilevando eventuali non conformità, avendo cura di rifornire il banco alimentare e gli scaffali e provvedendo alla pulizia e al riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e della corretta conservazione del prodotto alimentare

Cura della pulizia e del riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e di corretta conservazione del prodotto alimentare

Rifornimento del banco alimentare e degli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza

Rilevazione di eventuali non conformità del prodotto alimentare e segnalazione secondo procedure

Smistamento, inventario e stoccaggio del prodotto alimentare nel rispetto delle norme per la corretta conservazione

## CONOSCENZE

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Elementi di igiene del lavoro.Tecniche di esposizione della merce.Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Tecniche di approvvigionamento prodotti.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari.

Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti. Applicare tecniche di conservazione degli alimenti. Applicare tecniche di esposizione merce alimentare. Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari. Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).

## Titolo: Effettuare la vendita di prodotti alimentari

Obiettivo: Preparare e confezionare i prodotti alimentari per la vendita nel rispetto delle norme igieniche in base alle specifiche caratteristiche del prodotto (pesce) preparando, ove richiesto, elaborati gastronomici o piccoli assaggi per la degustazione pronti per il consumo.Assistere il cliente in tutte le fasi della vendita con particolare riguardo all'illustrazione delle caratteristiche del prodotto alimentare (pesce). Assistere il cliente in tutte le fasi della vendita con particolare riguardo all'illustrazione delle caratteristiche del prodotto alimentare (pesce)

## Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione associate:

Risultato atteso:RA2: Preparare e confezionare i prodotti alimentare per la vendita nel rispetto delle norme igieniche in base alle specifiche caratteristiche del prodotto (es. carne e pesce) preparando, ove richiesto, elaborati gastronomici o piccoli assaggi per la degustazione pronti per il consumo  
Esposizione di piccoli assaggi per la degustazione (nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina)

Preparazione del pesce per la vendita

Preparazione della carne per la vendita

Preparazione di elaborati gastronomici pronti per il consumo (antipasti, piatti pronti, dessert, prodotti tipici, specialità, ecc.)

Preparazione e confezionamento del prodotto alimentare per la vendita (pesatura, prezzatura, imbustamento, eventuale farcitura ecc.) nel rispetto delle norme igieniche

Risultato atteso:RA3: Assistere il cliente in tutte le fasi della vendita con particolare riguardo all'illustrazione delle caratteristiche del prodotto alimentare

Assistenza al cliente in tutte le fasi della vendita con particolare riguardo all'illustrazione delle caratteristiche del prodotto alimentare

## CONOSCENZE

Sistemi di prezzatura dei prodotti. Merceologia alimentare. Elementi di customer care. Tecniche promozionali. Nozioni di qualità del servizio.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare dispositivi per la pesatura prodotti alimentari. Applicare tecniche di presentazione prodotti. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Applicare tecniche di presentazione prodotti. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Applicare tecniche di vendita. Applicare tecniche di confezionamento merce. Applicare modalità di controllo antifurto. Applicare procedure di segnalazione di non conformità merci.

### **Titolo: Preparare il pesce per la vendita**

**Obiettivo: Preparazione del pesce per la vendita nel rispetto delle norme igieniche.**

### **Attività associate alla Competenza**

Attività dell' AdA ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione associate:

Risultato atteso:RA2: Preparare e confezionare i prodotti alimentare per la vendita nel rispetto delle norme igieniche in base alle specifiche caratteristiche del prodotto (es. carne e pesce) preparando, ove richiesto, elaborati gastronomici o piccoli assaggi per la degustazione pronti per il consumo  
Esposizione di piccoli assaggi per la degustazione (nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina)

Preparazione del pesce per la vendita

Preparazione della carne per la vendita

Preparazione di elaborati gastronomici pronti per il consumo (antipasti, piatti pronti, dessert, prodotti tipici, specialità, ecc.)

Preparazione e confezionamento del prodotto alimentare per la vendita (pesatura, prezzatura, imbustamento, eventuale farcitura ecc.) nel rispetto delle norme igieniche

### **CONOSCENZE**

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Catena del freddo nel comparto ittico. Tecniche di congelamento e scongelamento pesce. Processi di preparazione del pesce per la vendita. Prodotti di pescheria. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari. Tecniche di igienizzazione celle frigorifere. Tecniche di conservazione del pesce fresco.

### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Utilizzare strumenti da taglio per pescheria. Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro. Utilizzare strumenti e prodotti per la pulizia di superfici di vendita pesce. Applicare tecniche di pulitura pesce. Applicare tecniche di igienizzazione celle frigorifere. Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari. Applicare tecniche di conservazione del pesce fresco. Applicare

tecniche di scongelamento pesce surgelato. Applicare tecniche di sfilettatura pesce.

### **Titolo:** Realizzare preparazioni gastronomiche a base di pesce

**Obiettivo:** Elaborare, sulla base delle caratteristiche della tipologia di pesce, preparazioni gastronomiche semplici pronte per il consumo (ready to eat) o pronte per la cottura (ready to cook).

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione associate:

Risultato atteso:RA2: Preparare e confezionare i prodotti alimentare per la vendita nel rispetto delle norme igieniche in base alle specifiche caratteristiche del prodotto (es. carne e pesce) preparando, ove richiesto, elaborati gastronomici o piccoli assaggi per la degustazione pronti per il consumo  
Esposizione di piccoli assaggi per la degustazione (nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina)

Preparazione del pesce per la vendita

Preparazione della carne per la vendita

Preparazione di elaborati gastronomici pronti per il consumo (antipasti, piatti pronti, dessert, prodotti tipici, specialità, ecc.)

Preparazione e confezionamento del prodotto alimentare per la vendita (pesatura, prezzatura, imbustamento, eventuale farcitura ecc.) nel rispetto delle norme igieniche

### **CONOSCENZE**

Tecniche di abbattimento. Strumentazioni (forni, fornelli, griglie) e relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Elementi di nutrizione. Trattamento dei crudi. Procedure e tecniche di cottura soft cooking. Ricettario di base. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Elementi di merceologia alimentare.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare le tecniche di cottura softcooking. Applicare tecniche di conservazione degli alimenti. Selezionare gli ingredienti di base necessari alla realizzazione dei preparati a base di pesce. Applicare le tecniche di abbattimento. Utilizzare strumenti da taglio per pescheria. Utilizzare strumenti per la cottura. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Utilizzare strumenti per l'abbattimento. Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari Applicare le tecniche di trattamento del pesce crudo.

**Titolo:** Interagire con le altre risorse professionali operative sul luogo di lavoro

**Obiettivo:** Interagire con le risorse professionali interne ed esterne coinvolte in maniera più o meno diretta nella realizzazione delle attività di riferimento.

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

**COORDINARSI CON LE ALTRE RISORSE PROFESSIONALI COINVOLTE NELL'ATTIVITÀ.** Coordinarsi con i propri colleghi e lavorare in gruppo in un contesto organizzativo. Recepire le indicazioni operative fornite dal proprio responsabile in merito alla modalità di realizzazione delle attività programmate, assumendo un atteggiamento collaborativo e propositivo. Interagire con risorse professionali interne alla struttura ed impiegate in ruoli di responsabilità, dimostrando disponibilità a fornire ogni eventuale informazione in possesso rispetto allo stato delle attività. Interagire con le risorse professionali esterne, che a vario titolo accedono al luogo di lavoro, in ragione del raggiungimento del comune obiettivo di servizio verso il cliente/beneficiario.

**Titolo:** Lavorare in sicurezza

**Obiettivo:** Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro. Attuare misure di prevenzione e protezione in riferimento alla specifica natura del rischio e dell'attività lavorativa.

**Attività associate alla Competenza**

**CONOSCENZE**

Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

**ABILITÀ/CAPACITÀ**

**PREVENIRE E RIDURRE IL RISCHIO PROFESSIONALE, AMBIENTALE DEL BENEFICIARIO.** Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali. Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

**Titolo:** Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro-Addetto alla pescheria

**Obiettivo:** Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

**Attività associate alla Competenza**

Attività dell' AdA ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di

prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione associate:

Risultato atteso:RA1: Smistare, inventariare e stoccare i prodotti alimentari, rilevando eventuali non conformità, avendo cura di rifornire il banco alimentare e gli scaffali e provvedendo alla pulizia e al riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e della corretta conservazione del prodotto alimentare

Cura della pulizia e del riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e di corretta conservazione del prodotto alimentare

Rifornimento del banco alimentare e degli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza

Rilevazione di eventuali non conformità del prodotto alimentare e segnalazione secondo procedure

Smistamento, inventario e stoccaggio del prodotto alimentare nel rispetto delle norme per la corretta conservazione

## CONOSCENZE

Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Principi di igiene e cura della persona. Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. Lavare e sanificare l'area di lavoro Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfezione e derattizzazione. Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti. Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico- sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. Curare la propria igiene personale.

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.1.2.2.0	Commessi delle vendite al minuto
5.1.1.2.2	Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati
8.1.1.1.0	Venditori ambulanti di beni

### Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
47.11.50	Commercio al dettaglio di prodotti surgelati
47.21.01	Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca
47.21.02	Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata
47.22.00	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne
47.23.00	Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
47.24.10	Commercio al dettaglio di pane
47.24.20	Commercio al dettaglio di torte, dolciumi, confetteria
47.25.00	Commercio al dettaglio di bevande
47.29.10	Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari
47.29.20	Commercio al dettaglio di caffè torrefatto
47.29.30	Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici
47.29.90	Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca
47.81.01	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli
47.81.02	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici
47.81.03	Commercio al dettaglio ambulante di carne

47.11.50	Commercio al dettaglio di prodotti surgelati
47.21.01	Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca
47.21.02	Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata
47.22.00	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne
47.23.00	Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
47.24.10	Commercio al dettaglio di pane
47.24.20	Commercio al dettaglio di torte, dolciumi, confetteria
47.25.00	Commercio al dettaglio di bevande
47.29.10	Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari
47.29.20	Commercio al dettaglio di caffè torrefatto
47.29.30	Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici
47.29.90	Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca
47.81.01	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli
47.81.02	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici
47.81.03	Commercio al dettaglio ambulante di carne

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
47.81.09	Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
47.30.00	Commercio al dettaglio di carburante per autotrazione
47.61.00	Commercio al dettaglio di libri nuovi in esercizi specializzati
47.62.10	Commercio al dettaglio di giornali, riviste e periodici
47.62.20	Commercio al dettaglio di articoli di cartoleria e forniture per ufficio
47.64.10	Commercio al dettaglio di articoli sportivi, biciclette e articoli per il tempo libero
47.64.20	Commercio al dettaglio di natanti e accessori
47.65.00	Commercio al dettaglio di giochi e giocattoli (inclusi quelli elettronici)
47.75.10	Commercio al dettaglio di articoli di profumeria, prodotti per toiletta e per l'igiene personale
47.75.20	Erboristerie
47.76.10	Commercio al dettaglio di fiori e piante
47.76.20	Commercio al dettaglio di piccoli animali domestici
47.78.10	Commercio al dettaglio di mobili per ufficio
47.78.20	Commercio al dettaglio di materiale per ottica e fotografia
47.78.31	Commercio al dettaglio di oggetti d'arte (incluse le gallerie d'arte)
47.78.32	Commercio al dettaglio di oggetti d'artigianato
47.78.33	Commercio al dettaglio di arredi sacri ed articoli religiosi
47.78.34	Commercio al dettaglio di articoli da regalo e per fumatori
47.78.35	Commercio al dettaglio di bomboniere
47.78.36	Commercio al dettaglio di chincaglieria e bigiotteria (inclusi gli oggetti ricordo e gli articoli di promozione pubblicitaria)
47.78.37	Commercio al dettaglio di articoli per le belle arti

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
47.78.40	Commercio al dettaglio di combustibile per uso domestico e per riscaldamento
47.78.60	Commercio al dettaglio di saponi, detersivi, prodotti per la lucidatura e affini
47.78.91	Commercio al dettaglio di filatelia, numismatica e articoli da collezionismo
47.78.92	Commercio al dettaglio di spaghetti, cordami, tele e sacchi di juta e prodotti per l'imballaggio (esclusi quelli in carta e cartone)
47.78.93	Commercio al dettaglio di articoli funerari e cimiteriali
47.78.94	Commercio al dettaglio di articoli per adulti (sexy shop)
47.78.99	Commercio al dettaglio di altri prodotti non alimentari nca
47.52.10	Commercio al dettaglio di ferramenta, vernici, vetro piano e materiale elettrico e termoidraulico
47.52.30	Commercio al dettaglio di materiali da costruzione, ceramiche e piastrelle
47.52.20	Commercio al dettaglio di articoli igienico-sanitari
47.52.40	Commercio al dettaglio di macchine, attrezzature e prodotti per l'agricoltura; macchine e attrezzature per il giardinaggio
47.78.50	Commercio al dettaglio di armi e munizioni, articoli militari
47.73.10	Farmacie
47.73.20	Commercio al dettaglio in altri esercizi specializzati di medicinali non soggetti a prescrizione medica
47.74.00	Commercio al dettaglio di articoli medicali e ortopedici in esercizi specializzati
47.53.11	Commercio al dettaglio di tende e tendine
47.53.12	Commercio al dettaglio di tappeti
47.53.20	Commercio al dettaglio di carta da parati e rivestimenti per pavimenti (moquette e linoleum)
47.54.00	Commercio al dettaglio di elettrodomestici in esercizi specializzati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
47.59.10	Commercio al dettaglio di mobili per la casa
47.59.20	Commercio al dettaglio di utensili per la casa, di cristallerie e vasellame
47.59.30	Commercio al dettaglio di articoli per l'illuminazione
47.59.40	Commercio al dettaglio di macchine per cucire e per maglieria per uso domestico
47.59.50	Commercio al dettaglio di sistemi di sicurezza
47.59.60	Commercio al dettaglio di strumenti musicali e spartiti
47.59.91	Commercio al dettaglio di articoli in legno, sughero, vimini e articoli in plastica per uso domestico
47.59.99	Commercio al dettaglio di altri articoli per uso domestico nca
47.51.10	Commercio al dettaglio di tessuti per l'abbigliamento, l'arredamento e di biancheria per la casa
47.51.20	Commercio al dettaglio di filati per maglieria e merceria
47.71.10	Commercio al dettaglio di confezioni per adulti
47.71.20	Commercio al dettaglio di confezioni per bambini e neonati
47.71.30	Commercio al dettaglio di biancheria personale, maglieria, camicie
47.71.40	Commercio al dettaglio di pellicce e di abbigliamento in pelle
47.71.50	Commercio al dettaglio di cappelli, ombrelli, guanti e cravatte
47.72.10	Commercio al dettaglio di calzature e accessori
47.72.20	Commercio al dettaglio di articoli di pelletteria e da viaggio
47.77.00	Commercio al dettaglio di orologi, articoli di gioielleria e argenteria
47.82.01	Commercio al dettaglio ambulante di tessuti, articoli tessili per la casa, articoli di abbigliamento
47.82.02	Commercio al dettaglio ambulante a posteggio fisso di calzature e pelletterie
47.26.00	Commercio al dettaglio di generi di monopolio (tabaccherie)

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
45.11.01	Commercio all'ingrosso e al dettaglio di autovetture e di autoveicoli leggeri
45.19.01	Commercio all'ingrosso e al dettaglio di altri autoveicoli
45.31.01	Commercio all'ingrosso di parti e accessori di autoveicoli
47.89.01	Commercio al dettaglio ambulante di fiori, piante, bulbi, semi e fertilizzanti
47.89.02	Commercio al dettaglio ambulante di macchine, attrezzature e prodotti per l'agricoltura; attrezzature per il giardinaggio
47.89.03	Commercio al dettaglio ambulante di profumi e cosmetici; saponi, detersivi ed altri detergenti per qualsiasi uso
47.89.04	Commercio al dettaglio ambulante di chincaglieria e bigiotteria
47.89.05	Commercio al dettaglio ambulante di arredamenti per giardino; mobili; tappeti e stuoie; articoli casalinghi; elettrodomestici; materiale elettrico
47.89.09	Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti nca
47.79.10	Commercio al dettaglio di libri di seconda mano
47.79.20	Commercio al dettaglio di mobili usati e oggetti di antiquariato
47.79.30	Commercio al dettaglio di indumenti e altri oggetti usati