



Inspektionsbericht

ClaudiaIn-AlbonPermanentMakeup
Alpenstrasse 13
6300 Zug

Inspektion ohne Verfügung

Grund der Inspektion:
Risikobasierte Inspektion

Kundennummer 52600 / C512

04.03.2024, 13:56 bis 14:36

Geschäftsführung des Betriebes
Claudia Spörri-In-Albon

Verantwortliche Person Lebensmittelsicherheit
Claudia Spörri-In-Albon

Während Inspektion anwesend
Claudia Spörri-In-Albon

Umfang der Inspektion: ganzer Bereich

Bemerkungen:

Bietet PMU an!

Beurteilungsbereiche / Anforderungen

Zustand (1 = keine Mängel 2 = kleine Mängel 3 = erhebliche Mängel 4 = grosse Mängel)

1 Selbstkontroll-Konzept	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massnahmen	Fristen
1.1 Verantwortliche Person bestimmt	x	☐	☐	☐		
1.2 Rückverfolgbarkeit Farben Piercings	x	☐	☐	☐		
1.3 Analysen/Konformitätsbescheinigungen Schmuck, Farben	x	☐	☐	☐		
1.4 Erste-Hilfe-Kurs	x	☐	☐	☐		
1.5 Grundkurs Hygiene	x	☐	☐	☐		
1.6 Berufsspezifischer Hygienekurs	x	☐	☐	☐		
1.7 Hygiene-/Qualitätslabel	x	☐	☐	☐		
1.8 Richtlinie VST + Liste verbotene Farben	x	☐	☐	☐		
1.9 Dokumente Reinigung/Sterilisation	x	☐	☐	☐		
1.10 Kundenfragebogen	x	☐	☐	☐		
1.11 Pflegehinweise	x	☐	☐	☐		
2 Materialien	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massnahmen	Fristen
2.1 Werkzeuge: Einsatz von einmal oder mehrmals verwendbaren Werkzeugen	x	☐	☐	☐		
2.2 Erstlingsstecker: Verwenden von nickelfreien Erstlingssteckern mit Herstellerangabe, klare Trennung von Schmuck und Erstlingssteckern	☐	☐	☐	☐		
2.3 Farben: Deklaration mit Name, Adresse, Mindesthaltbarkeit, Aufbewahrungsbedingungen, Zusammensetzung, Warenlos	x	☐	☐	☐		
					Farben von Swiss Color!	
2.4 Piercing: Adresse, Zusammensetzung	☐	☐	☐	☐		
2.5 Desinfektionsmittel: Art und Einsatzbereich	x	☐	☐	☐		
3 Prozesse & Tätigkeiten	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massnahmen	Fristen

Zustand (1 = keine Mängel 2 = kleine Mängel 3 = erhebliche Mängel 4 = grosse Mängel)

3.1 Kunde: Vorbereitung, Reinigung, Desinfektion Haut, evtl. Rasur, erneut Desinfektion, konatminationsfreie Entnahme, Wundversorgung, Pflegeinstruktion	x	☐	☐	☐		
3.2 Reinigung: Arbeitsraum, Arbeitsplatz, Arbeitsinstrumente	x	☐	☐	☐		
3.3 Desinfektion: Arbeitsplatz, Arbeitsgeräte	x	☐	☐	☐		
3.4 Sterilisation: Verpackung oder Steriboxen, Autoklav/Bedienungsanleitung, Sterilisationsprotokoll, Funktionskontrolle	☐	☐	☐	☐		
3.5 Prozesshygiene: Umgang mit Verbrauchsmaterial, Umgang mit Handschuhen, Umgang mit geöffneten Farben, Verbot Rauchen und Haustiere	x	☐	☐	☐		
3.6 Pausen: Vorbereitung Kunde	x	☐	☐	☐		
3.7 Personalhygiene: Vorkehrungen und Schulung	x	☐	☐	☐		
4 Räumliche / betriebliche Verhältnisse	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massnahmen	Fristen
4.1 Raumkonzept/Abtrennung	x	☐	☐	☐		
4.2 Licht, Luftzufuhr	x	☐	☐	☐		
4.3 Boden, Wand	x	☐	☐	☐		
4.4 Arbeitsflächen (2m zu Kunden)	x	☐	☐	☐		
4.5 Schliessbare Schränke	x	☐	☐	☐		
4.6 Staubfreie Lagerung	x	☐	☐	☐		
4.7 Waschgelegenheit, Einwegpapier	x	☐	☐	☐		
4.8 Abfall (bedeckt, Fussbedienung)	x	☐	☐	☐		
4.9 Toilette	x	☐	☐	☐		
4.10 Autoklav: Unterhalt, Service	☐	☐	☐	☐		
4.11 Ultraschallgerät: Flüssigkeit	x	☐	☐	☐		

Nicht angekreuzte bzw. nicht bewertete Aspekte wurden nicht überprüft oder sind vorliegend nicht relevant.

Lebensmittelkontrolle (Unterschrift Kontrollorgan)



Matthias Foerster

Inspektionsbericht erhalten (Unterschrift Betrieb)



Claudia Spörri-In-Albon

Inspektionsbericht versendet an: claudia@in-albonpermanent.ch, info.lmk@zg.ch

Beilage: Gesetzliche Grundlagen