



**Ministry of Health and  
Long-Term Care**

**Inspection Report under  
the Long-Term Care  
Homes Act, 2007**

**Ministère de la Santé et des  
Soins de longue durée**

**Rapport d'inspection prévu  
par la Loi de 2007 sur les  
foyers de soins de longue  
durée**

Health System Accountability and  
Performance Division  
Performance Improvement and  
Compliance Branch

Division de la responsabilisation et de la  
performance du système de santé  
Direction de l'amélioration de la performance et  
de la conformité

Ottawa Service Area Office  
347 Preston St 4th Floor  
OTTAWA ON L1K 0E1  
Telephone: (613) 569-5602  
Facsimile: (613) 569-9670

Bureau régional de services d'Ottawa  
347, rue Preston, 4<sup>e</sup> étage  
OTTAWA (Ontario) L1K 0E1  
Téléphone : 613 569-5602  
Télécopieur : 613 569-9670

**Copie destinée au public**

<b>Date(s) du rapport</b>	<b>N° d'inspection</b>	<b>N° de registre</b>	<b>Type d'inspection</b>
9 février 2015	2015_290551_0003	O-001308-14, O-001317-14	Plainte

**Titulaire de permis**

CENTRE D'ACCUEIL ROGER SEGUIN  
435, rue Lemay, Clarence Creek (Ontario) K0A 1N0

**Foyer de soins de longue durée**

CENTRE D'ACCUEIL ROGER SEGUIN  
435, rue Lemay, Clarence Creek (Ontario) K0A 1N0

**Inspecteur(s)/Inspectrice(s)**

MEGAN MACPHAIL (551), HUMPHREY JACQUES (599)

**Résumé de l'inspection**



**Ministry of Health and  
Long-Term Care**

**Inspection Report under  
the Long-Term Care  
Homes Act, 2007**

**Ministère de la Santé et des  
Soins de longue durée**

**Rapport d'inspection prévu  
par la *Loi de 2007 sur les  
foyers de soins de longue  
durée***

Cette inspection a été menée à la suite d'une plainte.

Cette inspection s'est tenue le 22 janvier 2015.

Les registres O-001308-14 et O-001317-14 ont été inspectés.

Durant l'inspection, les inspecteurs ont observé le service de restauration et examiné des dossiers de santé ainsi que le menu du foyer.

Au cours de l'inspection, les inspecteurs se sont entretenus avec des résidents, des préposé(e)s aux services de soutien personnel, le chef des services nutritionnels et l'administrateur.

Les protocoles d'inspection suivants ont été utilisés lors de cette inspection :

observation du service de restauration;  
qualité des aliments.

Un ou plusieurs non-respects ont été constatés au cours de cette inspection.

1 AE  
0 PRV  
0 OC  
0 RD  
0 OTA

**NON-RESPECTS****Définitions**

<b>AE</b>	— Avis écrit
<b>PRV</b>	— Plan de redressement volontaire
<b>OC</b>	— Ordres de conformité
<b>RD</b>	— <b>Renvoi de la question au directeur</b>
<b>OTA</b>	— Ordres, travaux et activités

Le présent document constitue un avis écrit de non-respect de la disposition 1 de l'article 152 de la *Loi de 2007 sur les foyers de soins de longue durée* (LFSLD).

Un non-respect des exigences prévues par la LFSLD a été constaté. Une exigence prévue par la LFSLD s'entend d'une exigence telle que définie au paragraphe 2 (1) de la LFSLD, sous l'intitulé « exigence prévue par la présente loi ».

**AE n° 1 : Le titulaire de permis ne s'est pas conformé au Règlement 79/10 de l'Ontario, art. 72 (Préparation alimentaire).**

**En particulier, le titulaire de permis n'a pas respecté les dispositions suivantes :**

**72. (2) Le système de préparation alimentaire doit prévoir au minimum ce qui suit :**  
**c) des recettes standardisées et des feuilles de préparation pour tous les menus.**

**Constatations :**

1. Le titulaire de permis n'a pas veillé à ce qu'il y ait des feuilles de préparation pour tous les menus.

Les résidents du foyer ont affirmé qu'ils ne recevaient pas toujours la portion de légumes de leur repas. Le 22 janvier 2015, l'inspectrice 551 a demandé une copie des feuilles de préparation au chef des services nutritionnels, qui lui a répondu que le foyer n'utilisait pas de feuilles de préparation. Le chef des services nutritionnels a affirmé que le cuisinier utilisait une copie du menu du chef, soit l'aperçu du menu à texture ordinaire avec légende ajoutée, le classeur de recettes et un répertoire diététique comme guide de préparation alimentaire. Le répertoire diététique indique le nombre de résidents, dans chacune des trois salles à manger, qui consomment des aliments à texture ordinaire, hachés ou en purée et le nombre de résidents qui ont un régime pour diabétiques avec aliments à texture ordinaire, hachés ou en purée. Quand il lui a été demandé quelle quantité de chaque aliment le cuisinier préparait, le



**Ministry of Health and  
Long-Term Care**

**Inspection Report under  
the Long-Term Care  
Homes Act, 2007**

**Ministère de la Santé et des  
Soins de longue durée**

**Rapport d'inspection prévu  
par la *Loi de 2007 sur les  
foyers de soins de longue  
durée***

chef des services nutritionnels a affirmé que les responsables étaient habitués aux quantités et savaient combien de portions préparer mais qu'il n'y avait pas de directive écrite. [alinéa 72 (2) c)]

---

Date de délivrance : 9 février 2015

**Signature de l'inspecteur ou de l'inspectrice**

Original signé par l'inspecteur ou l'inspectrice.