

Rapport public

Date d'émission du rapport : le 26 mars 2026**Numéro d'inspection** : 2026-1217-0001**Type d'inspection** :
Inspection proactive de la conformité**Titulaire de permis** : Madison Village Inc.**Foyer de soins de longue durée et ville** : Madison Village, Stoney Creek

RÉSUMÉ D'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : les 16, 18, 19, 20 et du 23 au 26 mars 2026.

L'inspection concernait :
– Le signalement : n° 00173009 – inspection proactive de la conformité

Les **protocoles d'inspection** suivants ont été utilisés pendant cette inspection :

Alimentation, nutrition et hydratation
Prévention et contrôle des infections
Comportements réactifs

RÉSULTATS DE L'INSPECTION

AVIS ÉCRIT : Services de diététique et programme d'hydratation

Problème de conformité n° 001 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1. de la LRSLD (2021)

Non-respect de : l'alinéa 15 (1) a) de la LRSLD (2021)

Services de diététique et d'hydratation

Paragraphe 15 (1) Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que soient instaurés, à l'égard du foyer, les programmes suivants :

a) un programme structuré de soins alimentaires et de services de diététique qui vise à répondre aux besoins alimentaires quotidiens des résidents;

La politique et la marche à suivre du foyer en matière d'enregistrement des températures des aliments (Food Temperature Record) indiquent que les membres du personnel doivent relever la température de conservation à chaque repas et consigner les résultats sur le formulaire. Avant de servir les aliments, ils prennent et enregistrent la température de chaque repas servi et enregistrent la température dans l'espace prévu pour chaque repas.

Le rapport des températures d'un jour de mars 2026 indiquait que les températures des aliments dans certaines salles à manger pendant le dîner et dans la cuisine n'étaient pas documentées de manière cohérente, ce qui a été reconnu par le ou la gestionnaire de la nutrition.

Sources : politique en matière d'enregistrement des températures des aliments (Food Temperature Record), rapport des températures; entretien avec le ou la gestionnaire de la nutrition.

AVIS ÉCRIT : Planification des menus

Problème de conformité n° 002 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1. de la LRSLD (2021)

Non-respect du : paragraphe 77 (3) du Règl. de l'Ont. 246/22

Planification des menus

Paragraphe 77 (3) Le titulaire de permis veille à ce que l'évaluation prévue à l'alinéa (2) (b) soit consignée par écrit et comprenne la date de l'évaluation, le nom des personnes qui ont participé à l'évaluation, un résumé des changements apportés et la date à laquelle les changements ont été mis en œuvre. Règl. de l'Ont. 246/22, par. 390 (1).

Il n'y a pas eu de dossier écrit tenu pour l'évaluation des menus du foyer, y compris la documentation du résumé des modifications apportées et des dates de mise en œuvre de ces modifications, comme l'a reconnu le ou la gestionnaire de la nutrition.

La politique du foyer en matière de choix alimentaires et de service des repas (Food Choices – Meal Service Policy) indique que le foyer doit servir un repas principal et

mettre à la disposition d'un autre choix de protéines de valeur égale en nutriments pour le dîner et le souper pour les personnes qui n'ont pas aimé les repas principaux.

La politique du foyer en matière d'organisation et de description du service sur le plan alimentaire indique que le menu proposerait une variété d'aliments, y compris des aliments frais saisonniers, chaque jour de tous les groupes alimentaires conformément au Guide alimentaire canadien et que les personnes résidentes auraient un autre choix de protéines lorsqu'un menu servi ne correspondait pas à leurs préférences et auraient la possibilité de choisir le dessert et les boissons à tous les repas.

Sources : outil d'évaluation et d'approbation des menus du comité Ontario Seniors Nutrition & Advocacy Committee (OSNAC), menu du foyer, politique en matière de choix alimentaires et de service des repas (Food Choices – Meal Service) et organisation des repas et description du service – politiques diététiques (Organization and Description of Service – Dietary Policies); entretien avec le ou la gestionnaire de la nutrition.

AVIS ÉCRIT : Planification des menus

Problème de conformité n° 003 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1. de la LRSLD (2021)

Non-respect du : paragraphe 77 (5) du Règl. de l'Ont. 246/22

Planification des menus

Paragraphe 77 (5) Le titulaire de permis veille à ce que les choix indiqués au menu planifié soient offerts et disponibles à chaque repas et collation. Règl. de l'Ont. 246/22, par. 390 (1).

Le menu de la collation du foyer indique que des biscuits en purée sont prévus pour la collation du milieu de l'après-midi d'un jour de mars 2026. À la même date, il a été observé que des biscuits en purée n'étaient pas offerts et accessibles aux personnes résidentes pendant leur collation du milieu de l'après-midi dans une section du foyer déterminée.

Le ou la gestionnaire de nutrition a reconnu que l'on s'attendait à ce que les biscuits en purée soient préparés s'ils figurent sur un menu de collations.

Sources : observation; menu des collations; entretien avec le ou la gestionnaire de la nutrition.

AVIS ÉCRIT : Programme de prévention et de contrôle des infections

Problème de conformité n° 004 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1. de la LRSLD (2021)

Non-respect de : l'alinéa 102 (2) b) du Règl. de l'Ont. 246/22

Programme de prévention et de contrôle des infections

Paragraphe 102 (2) Le titulaire de permis met en œuvre ce qui suit :

b) les normes ou protocoles que délivre le directeur à l'égard de la prévention et du contrôle des infections. Règl. de l'Ont. 246/22, par. 102 (2).

La politique de précautions supplémentaires du foyer (Additional Precautions Policy) demande aux membres du personnel de porter un masque et des lunettes de protection lorsqu'il se trouve à moins de deux mètres d'une personne résidente pour des précautions contre les gouttelettes.

En mars 2026, pendant le service de repas du midi, il a été observé qu'un plateau-repas a été livré à une personne résidente qui faisait l'objet de précautions supplémentaires contre les gouttelettes et les contacts et que les membres du personnel n'avaient pas correctement choisi ou utilisé l'équipement de protection individuelle requis, alors que dans un rayon de deux mètres de la personne résidente.

Le directeur ou la directrice des soins infirmiers a reconnu que les membres du personnel étaient censés suivre des précautions supplémentaires, car elles ont été identifiées sur la porte de la personne résidente.

Sources : observations; programme de soins provisoire d'une personne résidente,

Ministère des Soins de longue durée

Division des opérations relatives aux soins de longue durée
Direction de l'inspection des foyers de soins de longue durée

District de Hamilton

119, rue King Ouest, 11^e étage
Hamilton ON L8P 4Y7
Téléphone : 800 461-7137

politique en matière de précautions supplémentaires (Additional Precautions Policy);
entretien avec le directeur ou la directrice des soins infirmiers.