

## Rapport public

**Date d'émission du rapport :** 29 avril 2026**Numéro d'inspection :** 2026-1284-0002**Type d'inspection :**

Inspection proactive de conformité

**Titulaire de permis :** Slovenian Linden Foundation**Foyer de soins de longue durée et ville :** Dom Lipa, Etobicoke

## RÉSUMÉ D'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : 21 au 24 et 27 au 29 avril 2026

L'inspection concernait :

- Signalement : n° 00176134 – Inspection proactive de conformité

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

Alimentation, nutrition et hydratation

## RÉSULTATS DE L'INSPECTION

### Non-respect de conformité rectifié

Un **non-respect de conformité** a été constaté lors de cette inspection et il a été **rectifié** par le titulaire de permis avant la fin de l'inspection. L'inspectrice ou l'inspecteur a jugé que le non-respect répondait à l'intention du paragraphe 154 (2) et qu'aucune autre mesure n'était nécessaire.

Problème de conformité n° 001 – Rectifié en vertu de la disposition 154 (2) de la LRSLD (2021)

#### **Non-respect de : l'alinéa 6 (1) c) de la LRSLD (2021)**

Programme de soins

Paragraphe 6 (1) – Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que soit adopté, pour chaque résident, un programme de soins écrit qui établit ce qui

suit :

c) des directives claires à l'égard du personnel et des autres personnes qui fournissent des soins directs au résident.

Le programme de soins d'une personne résidente n'établissait pas de directives claires à l'égard des membres du personnel, plus précisément en ce qui concerne les besoins de cette personne en matière d'hydratation.

On a mis à jour son programme de soins le 27 avril 2026.

**Sources** : Examen du programme de soins d'une personne résidente; entretiens avec la diététiste professionnelle ou le diététiste professionnel et la directrice ou le directeur des soins infirmiers (DSI).

Date de mise en œuvre de la rectification : 27 avril 2026.

## **AVIS ÉCRIT : Programme de soins**

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

### **Non-respect de : la disposition 6 (9) 1 de la LRSLD (2021)**

Programme de soins

Paragraphe 6 (9) – Le titulaire de permis veille à ce que les éléments suivants soient documentés :

1. La prestation des soins prévus dans le programme de soins.

Une personne résidente avait besoin d'un produit nutritionnel précis. Toutefois, il n'y avait aucun renseignement au sujet de l'administration de ce produit dans les dossiers de cette personne pour une certaine période.

**Sources** : Examen des ordonnances liées au régime alimentaire d'une personne résidente et des dossiers d'administration la concernant; entretiens avec une infirmière autorisée ou un infirmier autorisé (IA), la diététiste professionnelle ou le diététiste professionnel et la ou le DSI.

## **AVIS ÉCRIT : Services de diététique**

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

LRSLD (2021)

**Non-respect de : l'alinéa 76 c) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Services de diététique

Article 76 – Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que l'élément services de diététique du programme de soins alimentaires et de services de diététique comprenne ce qui suit :

c) le service de restauration et de collation.

Pendant le service d'un dîner, un membre du personnel a omis de servir les bonnes portions de plusieurs choix indiqués au menu en utilisant des ustensiles de taille appropriée, et ce, afin d'offrir aux personnes résidentes un apport nutritionnel adéquat.

**Sources** : Démarches d'observation de l'inspectrice ou l'inspecteur; politique du foyer concernant la taille des portions (policy on portion control); entretiens avec une ou un aide en diététique et la directrice ou le directeur des services alimentaires.

**AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire**

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

**Non-respect de : l'alinéa 78 (2) c) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (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.

Une cuisinière ou un cuisinier a omis de suivre la recette standardisée prévue pour préparer un choix indiqué au menu du dîner.

**Sources** : Démarches d'observation de l'inspectrice ou l'inspecteur; politique du foyer sur les recettes standardisées (policy on standardized recipes); classeur des recettes (recipe binder) du foyer; entretiens avec une cuisinière ou un cuisinier et la directrice ou le directeur des services alimentaires.

**AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire**

Problème de conformité n° 005 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la

LRSLD (2021)

**Non-respect de : l'alinéa 78 (3) b) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (3) – Le titulaire de permis veille à ce que tous les aliments et liquides compris dans le système de préparation alimentaire soient préparés, entreposés et servis au moyen de méthodes qui, à la fois :

b) empêchent l'adultération, la contamination et les maladies d'origine alimentaire.

Règl. de l'Ont. 246/22, paragraphe 78 (3).

Au cours du service d'un dîner, un membre du personnel des services de diététique a omis de nettoyer et de désinfecter le thermomètre à sonde avant de vérifier la température de chaque choix indiqué au menu et après l'avoir vérifiée.

**Sources :** Démarches d'observation de l'inspectrice ou l'inspecteur; politique du foyer pour la surveillance de la température des aliments (policy on food temperature monitoring); entretiens avec une ou un aide en diététique et la directrice ou le directeur des services alimentaires.

## **AVIS ÉCRIT : Service de restauration et de collation**

Problème de conformité n° 006 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

**Non-respect de : la disposition 79 (1) 5 du Règl. de l'Ont. 246/22**

Service de restauration et de collation

Paragraphe 79 (1) – Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que le foyer offre un service de restauration et de collation qui comprend au minimum les éléments suivants :

5. Le service de la nourriture et des liquides à une température sûre et appétissante pour les résidents.

i) Une cuisinière ou un cuisinier a omis de vérifier la température interne de deux choix indiqués au menu à la fin du processus de préparation. Le même jour, une ou un aide en diététique a omis de vérifier la température interne de deux choix indiqués au menu au point de service.

**Sources :** Démarches d'observation de l'inspectrice ou l'inspecteur; politique du foyer pour la surveillance de la température des aliments (policy on food temperature monitoring); politique du foyer pour le contrôle de la température des aliments (policy on

food temperature control); entretiens avec une cuisinière ou un cuisinier, une ou un aide en diététique et la directrice ou le directeur des services alimentaires.

ii) Une ou un aide en diététique a servi deux choix indiqués au menu, alors que l'on avait pourtant établi avant le service que leurs températures de maintien n'étaient pas sûres.

**Sources** : Démarches d'observation de l'inspectrice ou l'inspecteur; politique du foyer pour la surveillance de la température des aliments (policy on food temperature monitoring); politique du foyer pour le contrôle de la température des aliments (policy on food temperature control); entretiens avec une ou un aide en diététique et la directrice ou le directeur des services alimentaires.

### **AVIS ÉCRIT : Diététiste agréé**

Problème de conformité n° 007 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

#### **Non-respect du : paragraphe 80 (2) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Diététiste agréé

Paragraphe 80 (2) – Le titulaire de permis veille à ce qu'un diététiste agréé qui fait partie du personnel du foyer soit présent au foyer pendant au moins 30 minutes par mois pour chaque résident afin d'exercer des fonctions liées aux soins cliniques et aux soins alimentaires.

Compte tenu du nombre de lits autorisés au foyer, la diététiste professionnelle ou le diététiste professionnel a omis de respecter le nombre minimum d'heures de présence sur place requis par mois.

**Sources** : Examen du contrat et des factures de la diététiste professionnelle ou du diététiste professionnel; entretiens avec la diététiste professionnelle ou le diététiste professionnel, la ou le DSI et l'administratrice ou l'administrateur.