

## Rapport public

**Date d'émission du rapport** : le 29 avril 2026**Numéro d'inspection** : 2026-1120-0001**Type d'inspection** :  
Incident critique**Titulaire de permis** : Extendicare (Canada) inc.**Foyer de soins de longue durée et ville** : Extendicare Kapuskasing, Kapuskasing

## RÉSUMÉ D'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : du 27 au 29 avril 2026.

L'inspection concernait :

- Un signalement relatif à des allégations de soins administrés de manière inappropriée ou incompétente à une personne résidente.
- Un signalement relatif à un incident d'une personne résidente.
- Un signalement relatif à des allégations de soins administrés de manière inappropriée ou incompétente à une personne résidente.

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

Services de soins et de soutien aux personnes résidentes  
Alimentation, nutrition et hydratation

## RÉSULTATS DE L'INSPECTION

### AVIS ÉCRIT : Programme de soins

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

#### **Non-respect du : paragraphe 6 (7) de la LRSLD (2021)**

Programme de soins

Paragraphe 6 (7) Le titulaire de permis veille à ce que les soins prévus dans le programme de soins soient fournis au résident, tel que le précise le programme.

Les membres du personnel n'ont pas suivi le programme de soins d'une personne résidente pendant le service des repas.

Sources : programme de soins provisoire de la personne résidente, notes d'évolution, directives concernant le régime alimentaire, entretiens avec les membres du personnel.

## **AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire**

Problème de conformité n° 002 – 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;

Conformément à l'alinéa 11 (1) b) du Règl. de l'Ont. 246/22, le titulaire de permis doit s'assurer que le système de préparation alimentaire du foyer a été respecté. Plus précisément, les membres du personnel n'ont pas suivi la politique des recettes standardisées lorsqu'ils ont ajouté un aliment supplémentaire à une recette.

Sources : programme de soins provisoire de la personne résidente, notes d'évolution, politique du foyer concernant les recettes standardisées (Standardized Recipes), entretiens avec les membres du personnel.

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

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

**Non-respect de : l'alinéa 79 (1) 4. 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 :

4. Un processus pour faire en sorte que les préposés au service d'alimentation et les autres membres du personnel chargés d'aider les résidents soient au courant des régimes, des besoins particuliers et des préférences des résidents.

On a constaté à plusieurs reprises, tant lors de la distribution des collations que des boissons aux heures des repas, que les membres du personnel servaient des boissons sans tenir compte des renseignements requis concernant les personnes résidentes.

Sources : observations à l'heure des collations et des repas et entretiens avec les membres du personnel.

**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 du Nord**

159, rue Cedar, bureau 403  
Sudbury (Ontario) P3E 6A5  
Téléphone : 800 663-6965