

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 d'Ottawa

347, rue Preston, bureau 420
Ottawa, ON K1S 3J4
Téléphone : 877 779-5559
ottawadistrict.mlrc@ontario.ca

Rapport public original

Date de publication du rapport : 6 janvier 2023

Numéro d'inspection : 2022-1352-0005

Type d'inspection :

Plainte

Titulaire de permis : CVH (n° 4) LP par ses associés commandités, Southbridge Health Care GP inc. et Southbridge Care Homes (société en commandite, par son associé commandité Southbridge Care Homes inc.)

Foyer de soins de longue durée et ville : Manoir Marochel, Ottawa

Inspectrice principale

Manon Nighbor (755)

Signature numérique de l'inspectrice

Manon Nighbor

signé numériquement par Manon Nighbor
Date : 2023.01.24 14:40:40 -05'00'

RÉSUMÉ DE L'INSPECTION

L'inspection a eu lieu aux dates suivantes : les 6, 7, 8, 9 et 12 décembre 2022.

Le ou les rapports suivants ont été inspectés :

- Rapport relatif à une plainte : n° 00014299 concernant les services de restauration.

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

Alimentation, nutrition et hydratation
Foyer sûr et sécuritaire

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 d'Ottawa

347, rue Preston, bureau 420
Ottawa, ON K1S 3J4
Téléphone : 877 779-5559
ottawadistrict.mlrc@ontario.ca

RÉSULTATS DE L'INSPECTION

AVIS ÉCRIT : Service de restauration et de collation

Avis écrit de non-conformité n° 001 aux termes de la LRSLD 2021, alinéa 154 (1) 1.

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

Le titulaire de permis n'a pas veillé à ce que le foyer offre un service de restauration et de collation qui comprenne au minimum le service de la nourriture et des liquides à une température sûre et appétissante pour les personnes résidentes.

Justification et résumé

Le titulaire de permis avait pour façon de procéder que les membres du personnel de cuisine mesurent et inscrivent la température des aliments d'une part sur les *Kitchen Production Reports* (rapports de production de la cuisine) pendant leur production, et d'autre part sur les *Service and Delivery Worksheets* (feuilles de travail – service et distribution) pendant le service de distribution des aliments, pour veiller à ce que la nourriture soit à une température sûre et appétissante pour les personnes résidentes.

Pendant près d'un mois, on a repéré 35 repas pour lesquels les températures n'étaient pas inscrites sur les rapports de production de la cuisine ou sur les feuilles de travail – service et distribution.

Un membre du personnel a admis ne pas savoir où l'on gardait le thermomètre alimentaire, et ne pas avoir pris la température des aliments qu'il avait servis ce jour-là.

Pendant onze jours, les cartables dans lesquels le personnel de cuisine inscrivait les températures des aliments ne contenaient pas de rapports de production de la cuisine ni de feuilles de travail – service et distribution imprimés.

Certains membres du personnel inscrivaient les températures des aliments au verso des rapports de production de la cuisine précédemment remplis, ou bien n'avaient pas du tout mesuré ou inscrit les températures des aliments.

Ainsi, ne pas avoir mesuré ni inscrit pendant plus d'un mois les températures des aliments pour veiller à ce que la nourriture et les liquides fussent servis à une température sûre et appétissante pour les personnes résidentes, constituait un risque pour la santé et la sécurité des personnes résidentes.

[755]

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 d'Ottawa

347, rue Preston, bureau 420
Ottawa, ON K1S 3J4
Téléphone : 877 779-5559
ottawadistrict.mlhc@ontario.ca

Sources : Rapports de production de la cuisine, feuilles de travail – service et distribution, et menus affichés. Entretiens avec de nombreux membres du personnel, l'administratrice ou l'administrateur, et une personne résidente. [755]