

Rapport public

Date d'émission du rapport : 12 février 2025

Numéro d'inspection : 2025-1361-0001

Type d'inspection :

Inspection proactive de la conformité

Titulaire de permis : Yee Hong Centre for Geriatric Care

Foyer de soins de longue durée et ville : Yee Hong Centre – Markham, Markham

RÉSUMÉ DE L'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : 30 et 31 janvier 2025, et 3 au 5, 7, 10 et 11 février 2025

L'inspection a eu lieu hors site aux dates suivantes : 3, 6 et 12 février 2025

L'inspection concernait :

- Inspection proactive de la conformité

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

Services de soins et de soutien à l'intention des personnes résidentes

Soins de la peau et prévention des plaies

Gestion des médicaments

Conseils des résidents et des familles

Alimentation, nutrition et hydratation

Prévention et contrôle des infections

Prévention des mauvais traitements et de la négligence

Amélioration de la qualité

Normes en matière de dotation en personnel, de formation et de soins

Droits et choix des résidents

Gestion de la douleur

RÉSULTATS DE L'INSPECTION

AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire

Problème de conformité n° 001 – Avis écrit aux termes de l'alinéa 154(1)1 de la *Loi*

Loi de 2021 sur le redressement des soins de longue durée

Ministère des Soins de longue durée

Division des opérations relatives aux soins de longue durée

District du Centre-Est

Direction de l'inspection des foyers de soins de longue durée 33, rue King Ouest, 4^e étage

Oshawa (Ontario) L1H 1A1

Téléphone : 844-231-5702

de 2021 sur le redressement des soins de longue durée (LRSLD).

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).

Le titulaire de permis a omis de veiller à ce que le lait fourni aux personnes résidentes avant le service du repas soit servi à l'aide de méthodes permettant d'empêcher l'adultération, la contamination et les maladies d'origine alimentaire.

Lors de démarches d'observation des repas menées au cours d'une inspection sur place, on a remarqué que les personnes résidentes se voyaient servir du lait chaud 20 à 30 minutes avant le service du repas, en raison d'une préférence culturelle favorisant les boissons chaudes. La diététiste professionnelle ou le diététiste professionnel a indiqué que les membres du personnel devaient vérifier la température de tous les aliments, y compris le lait. La superviseure ou le superviseur des services alimentaires, pour sa part, a fait savoir qu'elle ou il effectuait des vérifications ponctuelles, sans toutefois tenir des dossiers sur celles-ci. Elle ou il a ajouté qu'il n'y avait en place aucun protocole pour ce qui est de faire chauffer le lait servi aux personnes résidentes ou de maintenir une température sûre.

Selon la politique du foyer à propos du contrôle de la température des aliments susceptibles de présenter un danger, il fallait maintenir les aliments chauds à une température de 140 °F (60 °C) après la cuisson, et ce, jusqu'à ce qu'ils soient servis, y compris les aliments pouvant être dangereux comme le lait et les produits laitiers.

Source : Démarches d'observation; politique du foyer à propos du contrôle de la température des aliments susceptibles de présenter un danger; vérifications de la température des aliments; entretiens avec des membres du personnel.