

Rapport public

Date d'émission du rapport : 17 octobre 2025

Numéro d'inspection : 2025-1403-0008

Type d'inspection :

Plainte

Titulaire de permis : Iris L.P., par ses partenaires généraux, Iris GP Inc. et AgeCare Iris Management Ltd.

Foyer de soins de longue durée et ville : AgeCare London, London

RÉSUMÉ DE L'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : du 14 au 17 octobre 2025.

L'inspection concernait :

- Le dossier : n° 00158295 – plainte relative à l'alimentation, la nutrition et l'hydratation.

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

Alimentation, nutrition et hydratation

RÉSULTATS DE L'INSPECTION

AVIS ÉCRIT : Service de restauration et de collation

Non-respect n° 001 Avis écrit aux termes de l'alinéa 154 (1) 1. de la LRSLD (2021)

Non-respect de : l'alinéa 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.

Le titulaire de permis n'a pas veillé à ce que le foyer dispose d'un service de restauration et de collation comprenant, au minimum, les éléments suivants : Le service de la nourriture et des liquides à une température sûre pour les résidents. Le personnel n'a pas enregistré la température des aliments avant le service des repas, conformément à la politique du foyer qui stipule que l'employé du service alimentaire doit prendre et enregistrer la température des aliments une fois qu'ils ont été placés sur la table chauffante/à vapeur, sur la feuille de température des aliments.

Sources : registres de température des aliments, politique de température des aliments.