

## Rapport public

**Date d'émission du rapport :** le 19 mars 2026

**Numéro d'inspection :** 2026-1054-0002

**Type d'inspection :**

Inspection proactive de la conformité

**Titulaire de permis :** Extendicare (Canada) inc.

**Foyer de soins de longue durée et ville :** Extendicare Guildwood, Scarborough

## RÉSUMÉ D'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : du 16 au 19 mars 2026.

L'inspection concernait :

- Le signalement : n° 00172553 – inspection proactive personnalisée de la conformité.

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

Prévention et gestion relatives aux soins de la peau et des plaies

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'inspecteur ou l'inspectrice 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) a) 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 :

a) les soins prévus pour le résident.

Une personne résidente utilisait un appareil précis dans le cadre de ses mesures d'intervention de soins. Cette mesure d'intervention ne figurait pas dans son programme de soins.

Le 17 mars 2026, le programme de soins de la personne résidente a été mis à jour pour inclure cette mesure d'intervention.

**Sources** : observation, dossiers cliniques d'une personne résidente et entretiens avec les membres du personnel.

Date de la rectification apportée : 17 mars 2026.

## 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 (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'adulteration, la contamination et les maladies d'origine alimentaire.  
Règl. de l'Ont. 246/22, par. 78 (3).

Lors du service du repas de midi le 16 mars 2026, la température des aliments froids ne se situait pas dans des plages acceptables. Plus précisément, la salade de pois chiches et les sandwiches étaient à plus de 4 degrés Celsius.

**Sources** : observation, politique du foyer concernant la conservation et la distribution des aliments (Holding and Distribution of Food), n° NC-07-01-02, révisée

pour la dernière fois en mars 2026 et entretiens avec le ou la gestionnaire en diététique et d'autres membres du personnel.

