

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 de Hamilton

119, rue King Ouest, 11^e étage

Hamilton ON L8P 4Y7

Téléphone : 800-461-7137

Rapport public

Date d'émission du rapport : 5 février 2026
Numéro d'inspection : 2026-1618-0001
Type d'inspection : Inspection proactive de conformité
Titulaire de permis : La municipalité régionale de Halton
Foyer de soins de longue durée et ville : Creek Way Village, Burlington

RÉSUMÉ D'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : 22, 23 et 27 au 30 janvier 2026, ainsi que 2 au 5 février 2026

L'inspection concernait :

- Signalement : n° 00168375 – Inspection proactive de conformité

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

Alimentation, nutrition et hydratation

Prévention et contrôle des infections

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 de : l'alinéa 29 (4) b) du Règl. de l'Ont. 246/22

Programme de soins

Paragraphe 29 (4) – Le titulaire de permis veille à ce qu'un diététiste agréé qui fait partie du personnel du foyer :

b) effectue une évaluation portant sur les questions visées aux dispositions 13 et 14 du

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 de Hamilton

119, rue King Ouest, 11^e étage

Hamilton ON L8P 4Y7

Téléphone : 800-461-7137

paragraphe (3). Règl. de l'Ont. 246/22, paragraphe 29 (4).

Lors d'une évaluation nutritionnelle trimestrielle, on a constaté qu'une personne résidente avait fait l'objet de plusieurs évaluations en lien avec la déshydratation, qu'on ne satisfaisait pas à ses besoins en matière d'hydratation et qu'elle consommait peu de nourriture et de liquide. Toutefois, on a omis d'informer la diététiste professionnelle ou le diététiste professionnel des constatations de cette évaluation.

Sources : Dossiers cliniques de la personne résidente; marche à suivre en lien avec le programme d'hydratation (Hydration Program Procedure); entretiens avec des membres du personnel.

AVIS ÉCRIT : Programmes de soins alimentaires et d'hydratation

Problème de conformité n° 002 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

Non-respect de : l'alinéa 74 (2) c) du Règl. de l'Ont. 246/22

Programmes de soins alimentaires et d'hydratation

Paragraphe 74 (2) – Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que les programmes comprennent ce qui suit :

c) la mise en œuvre de mesures d'intervention permettant d'atténuer et de gérer de tels risques.

A. On a omis de mettre en œuvre les stratégies nutritionnelles prévues pour gérer les risques auxquels était exposée la personne résidente.

i) On avait prévu un menu adapté pour la personne résidente. Toutefois, lors du service d'un repas, on a omis de respecter le menu prévu et l'on a servi à la personne résidente l'un des aliments interdits inscrits.

ii) Selon le programme de soins de la personne résidente, les membres du personnel ne devaient pas lui fournir une boisson en particulier, puisqu'elle n'aimait pas cette dernière. Toutefois, lors du service d'un repas, on a tout de même servi la boisson en question à la personne résidente.

Sources : Démarches d'observation lors de services de repas; dossiers médicaux cliniques de la personne résidente; entretiens avec des membres du personnel.

B. Au cours du service d'un repas, on a omis d'offrir des boissons précises à une

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 de Hamilton

119, rue King Ouest, 11^e étage

Hamilton ON L8P 4Y7

Téléphone : 800-461-7137

personne résidente, ce que prévoyait pourtant son programme de soins.

Sources : Dossiers cliniques de la personne résidente; programme d'hydratation (Hydration Program); entretiens avec des membres du personnel.

AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire

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

Non-respect de : l'alinéa 78 (2) d) du Règl. de l'Ont. 246/22

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (2) – Le système de préparation alimentaire doit prévoir au minimum ce qui suit :

d) la préparation de tous les choix indiqués au menu conformément au menu planifié.

À une date donnée, on a omis de préparer tous les aliments conformément au menu planifié pour le dîner :

- i) Le menu planifié prévoyait une certaine quantité d'un aliment. Toutefois, ce jour-là, on a servi l'aliment en plus petite quantité. Par conséquent, les aliments servis aux personnes résidentes avaient une valeur nutritionnelle inférieure à celle des plats prévus au menu.
- ii) On devait utiliser une taille de cuillère en particulier pour servir le repas en purée. Toutefois, des membres du personnel ont utilisé une cuillère plus petite, ce qui a réduit la valeur nutritionnelle de l'entrée.
- iii) Le menu planifié prévoyait un aliment en purée avec une sauce précise. Toutefois, on a préparé l'aliment avec une sauce différente.

À une date donnée, on a omis de préparer tous les aliments conformément au menu planifié pour le dîner :

- i) Le menu planifié prévoyait un aliment précis. Toutefois, lors de la préparation de ce dernier, on a utilisé une sauce différente et des ingrédients qui n'étaient pas prévus dans la recette. De plus, selon la recette, on ne devait pas préparer la nourriture plus de 24 heures avant de la servir. Toutefois, on a préparé la nourriture en question plus de 24 heures à l'avance.
- ii) On a préparé une garniture deux jours avant le service du repas. Cependant, la superviseure ou le superviseur des services nutritionnels a déclaré que les garnitures ne devaient pas être préparées deux jours avant le service des repas.

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 de Hamilton

119, rue King Ouest, 11^e étage

Hamilton ON L8P 4Y7

Téléphone : 800-461-7137

Sources : Démarches d'observations; entretien avec des membres du personnel.

AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire

Problème de conformité n° 004 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

Non-respect de : l'alinéa 78 (2) g) du Règl. de l'Ont. 246/22

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (2) – Le système de préparation alimentaire doit prévoir au minimum ce qui suit :

g) la documentation des substitutions de menu sur la feuille de préparation.

Règl. de l'Ont. 246/22, paragraphe 78 (2).

On a fait de petits changements et des plats spéciaux tout au long du cycle de menus. Toutefois, on a omis de consigner les substitutions de menu sur la feuille de préparation. En outre, on a apporté des changements au menu. Toutefois, on a omis de veiller à ce que les membres du personnel puissent toujours avoir accès aux directives concernant la préparation des plats, les portions requises pour chaque choix de menu dans chaque secteur du foyer et la taille des portions pour les aliments de remplacement.

Sources : Feuilles de préparation; démarches d'observation lors du service du dîner; entretien avec des membres du personnel.

AVIS ÉCRIT : Gestionnaire de la nutrition

Problème de conformité n° 005 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

Non-respect du : paragraphe 81 (4) du Règl. de l'Ont. 246/22

Gestionnaire de la nutrition

Paragraphe 81 (4) – Le titulaire de permis veille à ce qu'un gestionnaire de la nutrition soit présent chaque semaine au foyer et y travaille comme tel pendant le nombre d'heures minimal calculé conformément au paragraphe (5), sans compter les heures passées à s'acquitter d'autres responsabilités. Règl. de l'Ont. 246/22, paragraphe 81 (4).

Ministère des Soins de longue durée

Division des opérations relatives aux soins de longue durée

District de Hamilton

Direction de l'inspection des foyers de soins de longue durée 119, rue King Ouest, 11^e étage

Hamilton ON L8P 4Y7

Téléphone : 800-461-7137

Selon le nombre actuel de personnes résidentes, on devait veiller à ce que la ou le gestionnaire de la nutrition travaille au foyer de soins de longue durée pendant au moins 46 heures, en personne. Toutefois, selon l'horaire du personnel, la ou le gestionnaire de la nutrition (superviseure ou superviseur des services nutritionnels) travaille au foyer durant 35 heures rémunérées par semaine, en personne. Ainsi, il y a un déficit de 11 heures par semaine.

Sources : Entretiens avec des membres du personnel; horaire du personnel.