

Préparation pour votre inspection annuelle

Merci de compléter les tâches suivantes avant l'inspection :

- 1. Compléter la liste de préparation à l'inspection**
- 2. Revoir et mettre à jour les politiques suivantes :**
 - a. Plan d'urgence (perte d'électricité, perte d'eau, etc.)
 - b. Administration des médicaments
 - Veiller à ce que toutes les étapes de la distribution des médicaments sont clairement définies.
 - Inclure les procédures d'entreposage, d'étiquetage et de documentation.
 - Inclure les étapes à suivre lorsque les résidents refusent de prendre leurs médicaments.
 - c. Manuel de contrôle des infections et des épidémies
 - Veiller à ce que l'hygiène des mains, l'utilisation des ÉPI, la formation du personnel, et les audits sont appropriés.
 - Établir un protocole clair pour identifier, signaler, isoler et gérer les flambées.
 - d. Entretien général et buanderie
 - Veiller à l'établissement de protocoles de nettoyage appropriés (p. ex. procédure de nettoyage des salles de bain, des chambres des résidents).
 - Maintenir un calendrier de nettoyage.
 - e. Politique relative aux animaux de compagnie
 - Inclure les exigences en matière de vaccination et faites une copie du carnet de vaccination afin de remettre une copie à l'infirmière lors de l'inspection.
 - f. Politique relative aux soins des pieds et aux établissements de services personnels (PSS)
 - Inclure les ententes avec les agences.
 - Inclure la plus récente inspection complétée par le bureau de santé. Si l'établissement de services personnels n'est pas inspecté par le bureau de santé, s'il-vous-plaît, s'inscrire à l'aide de ce [lien](#).
- 3. S'assurer d'un entretien et d'un nettoyage appropriés**
 - a. Nettoyer toutes les aires communes, chambres, cuisines et salles de bain.
 - b. Nettoyer toutes les surfaces fréquemment touchées.
 - c. S'assurer que les calendriers de nettoyage sont affichés et respectés.
 - d. Veiller à ce que la zone de collecte des déchets est propre et exempte de parasites.
- 4. Compléter l'outil d'évaluation du menu.**
 - a. Consulter la page Web [Ressources pour la planification des menus dans les établissements institutionnels](#).
- 5. S'assurer d'avoir une quantité suffisante de :**
 - a. gants
 - b. masques
 - c. blouses
 - d. visières
- 6. Vérifier qu'il y a un autocollant de lavage ou désinfection des mains** dans toutes les salles de bains communes et à chaque station de lavage ou désinfection des mains. Remplacer les autocollants manquants ou trop endommagés.

7. Vérifier qu'il y a un **autocollant « interdiction de fumer »** dans toutes les salles de bains (y compris les salles de bain dans les chambres des résidents) et sur toutes les portes extérieures. Remplacer les autocollants manquants ou trop endommagés.