

Le Bulletin

L'Indice | Le marché de l'habitation pour aînés et retraités

vol.1 n°1

www.lindice.ca

Dépôt légal : Bulletin L'Indice - vol1. no1 2008 **ISSN : 1913-3634** (Imprimé) **ISSN : 1913-3642** (En ligne)
Bibliothèque nationale du Canada - Bibliothèque et Archives nationales du Québec



Bonjour à tous et à toutes,

Nous vous présentons notre nouveau *Bulletin L'Indice* qui est un complément de la revue *L'Indice* que vous propriétaires et gestionnaires de résidences privées pour aînés recevez déjà par la poste, et que vous pouvez consulter sur notre site Internet.

Alors que la revue est, trimestrielle le *Bulletin L'Indice* sortira pour sa part une fois par mois et vous sera transmis via Internet.

Le *Bulletin L'Indice* permettra d'échanger avec vous et de vous informer au moyen de textes courts et précis.

Johanne Cottenoir
Johanne Cottenoir, éditrice
Bonne lecture!

DANS NOS PROCHAINS NUMÉROS VOUS POURREZ TROUVER D'AUTRES RUBRIQUES TELS :

- La chronique À mon avis de Richard Perreault
- Des capsules d'informations.
- Les commentaires de Johanne Cottenoir, éditrice
- Les événements à venir (déjeuners-rencontres, colloques, etc.)

N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PARVENIR UN COMMUNIQUÉ CONCERNANT :

- L'achat d'une résidence privée pour aînés
- L'agrandissement de votre résidence ou un ajout à celle-ci
- Les événements à venir de votre résidence
- Une pelletée de terre pour votre future résidence privée pour aînés
- La vente de votre résidence privée pour aînés

Demande de certificat de conformité Résidences privées pour personnes âgées

Le mercredi, 8 octobre 2008 a eu lieu au bureau de la revue *L'Indice* la première rencontre avec des gestionnaires de résidences privées pour aînés. Le thème discuté fut « Demande de certificat de conformité / Résidences privées pour personnes âgées ».

AVEC:

M. Richard Perreault, Président fondateur de la revue *L'Indice*

Mme Johanne Cottenoir, Éditrice de la revue *L'Indice*

M. Robert Chagnon, Président de l'Association québécoise de gérontologie

INVITÉS (ES)

Mme Renée Potvin, directrice, Le Cherbourg sur le Fleuve, Brossard.

M. Yves Corbeil, propriétaire, Résidence sur le Parc, Montréal.

M. Gilles Béchar, propriétaire, Villa Champêtre Robert-Julien, Trois-Rivières

Mme Johanne Larivière, propriétaire, Résidence Bien-être et des Roses, Mascouche

Voir dans la prochaine revue *L'Indice*, Vol.9 no4 la chronique de M. Robert Chagnon.



FAITES-VOUS VACCINER!

L'INFLUENZA (OU GRIPPE) EST UNE MALADIE RESPIRATOIRE TRÈS RÉPANDUE ET POTENTIELLEMENT MORTELLE

- ↳ Protéger votre clientèle des risques de transmission de l'influenza par le personnel.
- ↳ Protéger la santé de vos travailleurs exposés au virus de l'influenza en milieu de travail, ainsi que la santé de leurs proches.
- ↳ Diminuer les éclosions d'influenza dans votre établissement.



L'INSCRIPTION ET LA CERTIFICATION DE VOTRE RÉSIDENCE



IL VOUS RESTE PEU DE TEMPS POUR FAIRE L'INSCRIPTION ET LA CERTIFICATION DE VOTRE RÉSIDENCE AU REGISTRE DES RÉSIDENCES POUR PERSONNES ÂGÉES.

Exploitation sans certificat de conformité

L'exploitant qui tient une résidence pour personnes âgées sans être titulaire d'un certificat de conformité est passible, pour chaque jour que dure l'infraction, d'une amende d'au moins 150 \$ et d'au plus 450 \$, s'il s'agit d'une personne physique, et d'au moins 750 \$ et d'au plus 2 250 \$, s'il s'agit d'une personne morale.

Article 531.1, Loi sur les services de santé et les services sociaux (LSSSS) (en vigueur en février 2009).

CONSEILS GÉNÉRAUX CONCERNANT LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Vous devriez toujours respecter quatre éléments de base pour vous aider à réduire le risque de maladie d'origine alimentaire.

NETTOYEZ

Lavez vos mains, les surfaces de contact (p. ex. les comptoirs) et les ustensiles fréquemment pour éviter la propagation des bactéries.

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude et savonneuse pendant au moins 20 secondes avant de manipuler des aliments et après avoir manipulé les aliments, être allé aux toilettes, avoir changé la couche du bébé ou touché un animal de compagnie.
- Lavez toujours les fruits et légumes frais avec de l'eau potable.

SÉPAREZ

Gardez les aliments frais et les aliments cuits séparés pour éviter toute contamination croisée.

- Idéalement, utilisez deux planches à découper, une pour les viandes, la volaille et les fruits de mer crus et l'autre pour les fruits et légumes frais lavés et les aliments prêt-à-manger.
- Ne mettez jamais des aliments dans une assiette ou sur une planche à découper qui a déjà servi pour des aliments crus, à moins de l'avoir lavé à l'eau chaude savonneuse.

CUISEZ

Pour vous assurer de tuer les bactéries nocives, faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent la température interne appropriée.

- Utilisez un thermomètre numérique à lecture rapide et cuisez aux températures

suivantes : 85° C (185° F) pour une volaille entière 74° C (165° F) pour la farce, les plats cuits en cocotte, les restes, les plats à base d'œufs, la dinde ou le poulet haché, y compris les saucisses contenant de la viande de volaille 71° C (160° F) pour les côtelettes, les côtes et les rôtis de porc, et pour le boeuf, le porc et le veau hachés, y compris les saucisses au moins à 63° C (145° F) pour les coupes de boeuf tout muscle et de veau, tels que les biftecks et les rôtis

- Quand vous pensez que la nourriture est presque prête, retirez-la de la source de chaleur et insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les parties grasses, les os ou le cartilage. Remettez la nourriture au feu si la température adéquate n'est pas atteinte.
- Si vous devez vérifier la température plus d'une fois, nettoyez le thermomètre avant de le réutiliser.
- Mangez les aliments cuits pendant qu'ils sont encore chauds.

RÉFRIGÉREZ

Gardez les aliments froids au froid. Les bactéries peuvent se multiplier rapidement lorsque les aliments sont laissés à des températures, soit entre 4° C (40° F) et 60° C (140° F).

- Mangez les aliments froids tandis qu'ils sont encore froids.
- Éliminez les os des gros morceaux de viande ou de volaille et divisez ces morceaux en plus petites portions avant de les servir.
- Réfrigérez ou congelez les restes moins de deux heures après qu'ils ont été servis dans un contenant peu profond couvert.
- Jetez les aliments périssables qui sont demeurés à la température de la pièce pour plus de deux heures. Vous ne pouvez pas établir si les aliments ont été contaminés par des bactéries de surface par leur apparence, leur odeur ou leur goût. Si vous doutez, jetez-les!

SOURCES :

Santé Canada
Santé Canada www.sc-hc.gc.ca
Santé et Services sociaux Québec, Conformément à la Loi sur les services de santé et les services sociaux (L.R.Q., c. S-4.2)

Oui! Je m'abonne à **L'Indice**

4 numéros pour seulement **21,00\$** + taxes



NOM : _____

ADRESSE : _____ APP. : _____

VILLE : _____

PROVINCE : _____ CODE POSTAL : _____

COURRIEL : _____

CATÉGORIE : Gestionnaire Directeur Personnel Autre : _____

J'inclus mon paiement au montant de 21,00\$ à l'ordre de **Gescen**.

Revue L'Indice

400, rue Saint-Jacques Ouest,
bureau 300
Montréal (Québec) H2Y 1S1

NOS COMMANDITAIRES

Nous vous invitons à voir leurs publicités dans la revue L'Indice

Atmosphère, Offre une grande variété de mobilier qui allie design, durabilité et matériaux recyclés

Bariatric Nutrition, Ventes/Nutrition et gériatrie

Entra-Matic, Manufacturier de portes coulissantes

Hydro Québec, L'efficacité énergétique

J.P. Mallette & associés inc., Programme d'assurance en Centres d'hébergement, d'accueil et résidences pour aînés

Jardin-Âge, La Berceuse autobloquante / La Rudbeckie

McKesson Canada, Votre force en santé

Palason, Spécialité de la salle de jeux

Plani Bureau, Pour le bien-être de vos résidents et tous vos besoins en aménagement.

Richard Perreault, Consultant en hébergement pour aînés / Agent immobilier agréé