



# PLANO DE CONTROLE DA REABERTURA DO TURISMO DE EXTREMA

## Hospedagem

Poderão ser retomadas de forma gradual e monitorada, as atividades dos meios de hospedagem, conforme o Plano de Controle da Reabertura do Turismo de Extrema, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos no Decreto nº 3.814 de 25/06/2020, nas demais normas vigentes, e ainda, mediante assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária.

Entende-se por meios de hospedagem, os estabelecimentos denominados hotéis, hostels, pousadas, albergues e similares.

### **FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

- I - ETAPA 1: funcionamento com 50% da capacidade de leitos;
- II - ETAPA 2: funcionamento com 50% da capacidade de leitos;
- III - ETAPA 3: funcionamento com 75% da capacidade de leitos;
- IV - ETAPA 4: funcionamento com 100% da capacidade de leitos.

Os estabelecimentos hoteleiros devem optar por um dos grupos da classificação do Perfil de Hóspede do Serviço de Hotelaria:

- I - Grupo 1 - hóspedes pertencentes aos grupos de risco;
- II - Grupo 2 - demais hóspedes;
- III - Grupo 3 - hóspedes que sejam profissionais de saúde e pessoas em contato com indivíduos com diagnóstico confirmado de COVID-19;
- IV - Grupo 4 - hóspedes com suspeita ou diagnóstico confirmado de COVID-19;

Cada estabelecimento deve ser responsável por hospedar um público específico, não podendo o mesmo hospedar pessoas do grupo 1 ou do grupo 2 com hóspedes classificados nos grupos 3 e 4. No Termo de Responsabilidade Sanitária deverá ser identificado o grupo escolhido.

### **RESPONSABILIDADE EMPRESARIAL NAS ATIVIDADES RELACIONADAS AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

Os estabelecimentos empresariais que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no município, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores;

II - fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;

III - orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 2m (dois metros) em relação aos demais colaboradores e clientes;

IV - estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes;

V - oportunizar trabalho remoto aos colaboradores em grupos de risco, como idosos acima de 60 (sessenta) anos ou portadores de doenças crônicas;

VI - garantir o distanciamento de 2m (dois metros) entre as mesas e a segurança alimentar dos colaboradores no refeitório;

VII - realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid- 19 e/ou sintomas respiratórios;

VIII- garantir o afastamento dos colaboradores com síndrome gripal e encaminhar os casos imediatamente ao Pronto Atendimento situado na Av. Nicolau Cesarino Cesarino nº 4.000;

IX - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

X - compete à administração dos meios de hospedagem levar em consideração as Responsabilidades Empresariais Gerais do Plano de Controle da Retomada do Turismo de Extrema.

## **ATUAÇÃO DOS COLABORADORES NAS ATIVIDADES RELACIONADAS AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

Os colaboradores que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no município, deverão adotar as seguintes normas específicas:

I - uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público;

II - lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70%:

a) ao chegar e ao sair ao trabalho;

b) antes e depois de usar o banheiro;

c) após coçar ou assoar o nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear dinheiro;

d) antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;

e) após manusear quaisquer resíduos;

f) ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro;

III - manter distanciamento social de no mínimo 2m (dois metros) em relação aos demais colaboradores e clientes;

IV - o uso de máscara e equipamento de proteção individual (EPI) não poderá ser compartilhado com outro colaborador;

V - os uniformes da equipe devem ser lavados, preferencialmente, em lavanderia adequada;

VI - mensageiros e manobristas devem higienizar as mãos antes e depois de carregar malas e bagagens, recomendando:

a) ao mensageiro desinfetar a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre com álcool gel 70%;

b) ao manobrista, aconselha-se higienizar o volante, botões, maçaneta, sensor/chave de ignição, tanto antes de dirigir o veículo como na entrega ao cliente.

## **FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE RECEPÇÃO, ÁREAS COMUNS E CIRCULAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

As atividades de recepção, áreas comuns e circulação, nos meios de hospedagem, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

I - ao fazer a reserva a recepção deve questionar sobre sintomas respiratórios / COVID 19. Havendo sintomas não efetivar reserva;

II - uso de máscara obrigatório para colaboradores e hóspedes;

III- disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns como: recepção, balcões, mesas, saídas de elevadores, banheiros e demais pontos estratégicos;

IV - manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível;

V - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;

VI - intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, interfones, botões dos elevadores, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras;

VII - medir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e questionar sobre sintomas respiratórios. Caso apresentar temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, etc) encaminhar os casos imediatamente ao Pronto Atendimento situado na Av. Nicolau Cesarino Cesarino n° 4.000;

VIII - priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2m (dois metros), a partir do balcão e entre os clientes;

IX - no check-in, o cartão-chave ou chaves comuns devem ser desinfetados ao ser recebido e antes de ser reutilizado;

X - no check-out, recomenda-se que o hóspede deposite o cartão-chave ou a chave comum em local específico;

XI - as máquinas de débito e crédito devem estar fixas e envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;

XII - as canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos, devem ser desinfetadas a cada uso;

XIII - manter o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre os sofás, mesas, cadeiras e espreguiçadeiras dos espaços comuns do empreendimento;

XIV - evitar o compartilhamento de sofás;

XV - remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta.

## **ATIVIDADES DE ALIMENTOS E BEBIDAS NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

As atividades de alimentos e bebidas disponíveis nos meios de hospedagem no município, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

I - uso de máscara obrigatório para clientes e garçons;

II - disponibilizar álcool gel 70% na entrada e balcões;

III - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;

IV - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;

V - diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;

VI - os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;

VII - o funcionamento de bar é permitido exclusivamente para hóspedes;

VIII - higienizar, com sanitizante adequado, objetos e superfícies comuns,

como mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição;

IX - reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com procedimentos com padrões de segurança e qualidade;

X - recomenda-se que seja priorizado o serviço de alimentos e bebidas servido à la carte, diretamente na mesa ou no quarto;

XI - o room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos. O garçom não deve acessar a unidade habitacional;

XII - obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;

XIII - em caso de serviços à la carte, disponibilizar talheres embalados junto ao prato e recolhê-los assim que a refeição for finalizada;

XIV - para casos de serviços de buffet, adotar os seguintes procedimentos:

a) solicitar ao cliente que higienize as mãos antes de se servir;

b) orientar que o cliente se sirva com máscara;

c) oferecer talheres embalados individualmente (ou talheres descartáveis embalados individualmente) e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

d) reforçar o distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas em filas.

XV - os serviços de delivery são obrigados a fornecer álcool gel 70% para os seus entregadores, exigindo que os mesmos higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte a cada entrega;

XVI - o serviço de café da manhã pode ser realizado à la carte ou oferecido em room service ou seguir as mesmas recomendações dos serviços de buffet;

XVII - as lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente;

XVIII - higienizar comandas e cartões de consumo a cada uso;

XIX - dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie;

XX - deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

XXI - toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar máscaras.



## ATIVIDADES DE LIMPEZA E ARRUMAÇÃO DOS QUARTOS NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Para a execução de limpeza e arrumação dos quartos nos meios de hospedagem no município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

I - manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação;

II - durante o processo de limpeza e higienização é obrigatório o uso de EPIs adequados, tais como avental impermeável, máscaras de proteção, luvas de borracha, óculos ou protetor facial pelas camareiras;

III - proceder a limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ e edredons) a cada troca de hóspede;

IV - a preparação dos apartamentos deve ser feita em duas etapas, com a correta higienização das mãos entre cada etapa e sempre que necessário:

a) **ETAPA SUJA:** recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção, utilizando touca, avental impermeável, máscara, luva, óculos ou protetor facial.

b) **ETAPA LIMPA:** recolocação do enxoval. Antes do início desta etapa, o colaborador deve retirar a luva e o avental utilizados na etapa anterior, devendo os mesmos serem higienizados e desinfetados entre as limpezas de apartamentos.

V - os travesseiros e colchões devem ter capas de proteção e as mesmas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede;

VI - para aqueles que não possuem capas de proteção para colchões e travesseiros, recomenda-se o rodízio de apartamentos, com a remoção do enxoval para higienização e o bloqueio das unidades por 96 (noventa e seis) horas;

VII - utilizar somente desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies (à base de cloro, álcoois, alguns fenóis, quaternário de amônio ou peróxido) regularizados junto à ANVISA;

VIII - de preferência, oferecer pacote de frigobar no check in para não necessitar de acesso diário do repositor ao ambiente;

IX - cobertores devem ser ofertados em embalagens higienizáveis ou substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede;

X - os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos/quartos devem ser plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede;

XI - a oferta de brindes a exemplo de bloco de notas e canetas, deve ser disponibilizada em embalagens higienizáveis.

## **ATIVIDADES REALIZADAS NAS ÁREAS DE LAZER NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

Para a realização das atividades nas áreas de lazer existentes nos meios de hospedagem no município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

I - priorizar as atividades de recreação ao ar livre, respeitadas as premissas de distanciamento social (2 metros);

II - nas piscinas, orientar os hóspedes para que evitem interações sociais entre diferentes grupos familiares. As espreguiçadeiras devem ser higienizadas e desinfetadas a cada troca de hóspede;

III - caso o estabelecimento possua espaço para criança, o mesmo deve permanecer fechado até reabertura total das atividades;

IV - academias de ginástica dos meios de hospedagem poderão operar com agendamento de horário com 30% (trinta por cento) da sua capacidade de público, respeitando espaçamento mínimo de 2 metros entre os equipamentos, que devem ser higienizados e desinfetados a cada uso e proporcionar:

a) entrada única, controle e higienização no acesso;

b) uso de máscara durante a execução das atividades;

c) disponibilização de recipiente com álcool gel em cada aparelho a ser utilizado;

d) interdição de duchas e vestiário;

e) vedadas atividades que envolvam contato físico.

## **MEDIDAS DE COMUNICAÇÃO A SEREM TOMADAS PELOS ESTABELECIMENTOS NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

Os estabelecimentos deverão adotar as seguintes medidas de comunicação relativas aos sintomas da COVID-19:

I - ao identificar pessoas (colaboradores e ou clientes) com sintomas de gripe, resfriado ou síndrome respiratória, encaminhar para o atendimento no Pronto Socorro Municipal situado na Av. Nicolau Cesarino Cesarino nº 4.000;

II - os hóspedes com suspeita de infecção e as pessoas que dividem o mesmo apartamento deverão ser orientados a retornar para sua residência, no município de origem, ou permanecer no quarto durante o período estipulado, em isolamento, impedidos de circularem por áreas comuns;

III - os apartamentos utilizados por hóspedes infectados com síndrome gripal ou Covid-19 deverão ser bloqueados por no mínimo 96 horas, após a desinfecção e higienização do ambiente, o que inclui o aparelho de ar condicionado;

IV - realizar o auto monitoramento diário para avaliação da febre com registro do valor e hora da medição, verificação de tosse ou dificuldade em respirar.

## ATIVIDADES REALIZADAS NAS ÁREAS NATURAIS NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Para a realização das atividades nas áreas naturais, como cachoeiras, trilhas, mirantes e outros, existentes nos meios de hospedagem no município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

I - é autorizado atividades nas áreas naturais nas seguintes etapas:

- a) **ETAPA 1:** não é permitido a realização de atividades;
- b) **ETAPA 2:** permitido 30% da capacidade de carga;
- c) **ETAPA 3:** permitido 50% da capacidade de carga;
- d) **ETAPA 4:** permitido 100% da capacidade.

II - essas áreas só poderão ser utilizadas à partir da etapa 2 atendendo a percentagem da capacidade de carga autorizada para os Atrativos Turísticos Naturais do Plano de Controle da Reabertura do Turismo de Extrema;

III - realizar controle de fluxo de visitação conforme capacidade de carga permitida em cada etapa do Plano de Controle da Reabertura do Turismo de Extrema e encaminhar a Secretaria Municipal de Turismo, semanalmente, às segunda-feiras para o e-mail [sisinformacaotur@extrema.mg.gov.br](mailto:sisinformacaotur@extrema.mg.gov.br) até que seja decretada o final da calamidade pública;

IV - uso de máscara obrigatório;

V - disponibilizar álcool gel durante as atividades nas áreas naturais;

VI - medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in. Caso apresentar temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, e não permitir a circulação na área natural. Encaminhar os casos imediatamente ao Pronto Atendimento situado na Av. Nicolau Cesarino Cesarino n° 4.000.

VII - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

## ESPAÇOS DE EVENTOS NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, a realização de eventos nos espaços existentes nos meios de hospedagem do município mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos no Decreto n° 3.814 de 25/06/2020 nas demais normas vigentes, e ainda, mediante assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, no âmbito do Município de Extrema:

I - Para funcionamento o estabelecimento deve atender a capacidade de carga de cada etapa do Plano de Controle da Reabertura do Turismo de Extrema:

- a) **ETAPAS 1 E 2:** não é permitido a realização de eventos;



- b) **ETAPA 3:** eventos de até 100 pessoas;
- c) **ETAPA 4:** acima de 300 pessoas;

II - montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas;

III - higienização das mãos de todos os participantes com álcool gel 70%;

IV - medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in e questionar sobre sintomas respiratórios. Caso apresentar temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca e produtiva, dor no corpo, dor de garganta, dor de cabeça, febre, falta de ar, etc) encaminhar os casos imediatamente ao Pronto Socorro Municipal situado na Av. Nicolau Cesarino Cesarino n° 4.000;

V - uso de máscara obrigatório para todos os participantes;

VI - manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;

VII - priorizar o credenciamento e o check-in eletrônico;

VIII - na recepção e nos balcões de credenciamento, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2m (dois metros);

IX - disponibilizar álcool gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, entrada e saída de banheiros, etc);

X - os salões de eventos em formato de auditório devem manter a distância mínima entre mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro) considerando uma pessoa sentada;

XI - nos eventos em formato de feira, limitar o fluxo instantâneo de pessoas em, no máximo, 30% da capacidade de público prevista no projeto técnico de prevenção a incêndio e desastre aprovado pelo Corpo de Bombeiros, controlando o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as pessoas;

XII - em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;

XIII - o serviço de coffee break deve priorizar os kits individuais (lunch box), para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço;

XIV - eventos ao ar livre devem respeitar as regras de distanciamento pessoal (2 metros), para evitar aglomerações;

XV - intensificar os processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, guarda-volumes, balcões, objetos e superfícies;

XVI - promover a higienização constante dos sofás, mesas, cadeiras instalados nas áreas comuns, como lobby, salas de espera e reuniões;

XVII - proibir o compartilhamento de sofás e nas salas de espera reduzir os assentos para a capacidade de 30% do local;

XVIII- permitida a distribuição individual de kits promocionais (inclusive materiais gráficos) e brindes, desde que especialmente embalados;

A realização de eventos deverá ocorrer por agendamento, condicionadas ao acompanhamento da situação epidemiológica do município.

Mantêm-se vedados os eventos que envolvam atividades de contato físico ou seja, danças, bailes, competições esportivas coletivas, festas e similares.

## **RESPONSABILIDADES EMPRESARIAIS GERAIS**

Para efeitos de fiscalização, os responsáveis por todos estabelecimentos deverão dispor de cópia assinada, digital ou impressa, do Termo de Responsabilidade Sanitária.

Os estabelecimentos que não aderirem ao Termo de Responsabilidade Sanitária estarão sujeitos a aplicação de multa equivalente a 30 UFEF (Trinta Unidades Fiscais) independente de prévia notificação, interdição com possível procedimento de cassação e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

Para o funcionamento de todos estabelecimentos não será permitida a utilização de espaços de espera.

### **OS ESTABELECIMENTOS DEVERÃO:**

I - disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos colaboradores;

II - fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;

III - orientar aos colaboradores e clientes para adoção das medidas de distanciamento social mínimo de 2m (dois metros) em relação aos demais colaboradores e clientes;

IV - estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes;

V - oportunizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas;

VI - garantir o distanciamento de 2m (dois metros) entre as mesas e a segurança alimentar dos colaboradores no refeitório;

VII - realizar busca ativa diária de pessoas (colaboradores e clientes) com sintomas compatíveis com a Covid-19 e/ou sintomas respiratórios;

VIII - garantir o afastamento dos trabalhadores com síndrome gripal e notificar esses casos imediatamente a Secretaria Municipal de Saúde, (35) 3435-5720 e encaminhar os casos imediatamente ao Pronto Socorro Municipal si-

tuado na Av. Nicolau Cesarino Cesarino n° 4.000;

IX - adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

X - instalar adesivos de chão orientativos sobre o espaçamento em eventuais filas;

XI - desativar secadores de mãos em banheiros e lavabos;

XII - manter portas de entradas abertas para melhor circulação do ar;

XIII - nos sanitários, controlar o acesso de pessoas;

XIV - impedir o uso de bebedouros com esguicho de pressão;

XV - manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso.

## DISPOSIÇÕES GERAIS

Devido à emergência de saúde pública de importância internacional em decorrência da infecção humana pelo novo COVID-19, o descumprimento das medidas estabelecidas no âmbito do Município de Extrema, estará sujeito a aplicação de multa de 100 UFEF (Cem Unidades Fiscais) exceto a multa relativa à assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária, que será de 30 UFEF (Trinta Unidades Fiscais), independente de notificação, interdição com possível procedimento de cassação e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

Ao paciente classificado como suspeito ou confirmado com a COVID-19, que descumprir o isolamento por indicação médica, caracterizará notificação com eventual responsabilização criminal, conforme LEI n°13.979, de 6 de fevereiro de 2020 e Portaria GM n° 454, de 20 de março de 2020.

Para que se garanta a plena eficácia das disposições constantes nas medidas de prevenção, controle e fiscalização relacionados ao enfrentamento da COVID-19, além da aplicação das penalidades cabíveis pelos órgãos de fiscalização, o município poderá valer-se da força policial para salvaguardar a sua plena execução.

A reavaliação das medidas será efetuada com base nos estudos técnicos elaborados pelo Comitê Gestor Municipal COVID-19 e Conselho Municipal de Turismo, que terão como pressupostos os seguintes indicadores:

I - as taxas de ocupação dos leitos hospitalares destinados a COVID-19;

II - o número de casos confirmados;

As taxas de ocupação dos leitos hospitalares destinados a COVID-19, ofertados por todos os serviços públicos e privados do Município serão diariamente analisadas, sendo que ao atingir 50% (cinquenta por cento) de ocupação, indicará a necessidade de elevação das medidas restritivas.

A taxa de incidência, calculada, dividindo-se o número de casos confirmados em Extrema pela população, multiplicada por 100.000/habitantes, comparada a taxa de incidência nacional, que será analisada da seguinte forma:

I - se o indicador local for maior que 50% da média nacional, o município adotará a ampliação de medidas restritivas até o bloqueio total;

II - se o indicador local for superior a média nacional em até 50%, o município será orientado a ampliar as medidas restritivas;

III - o indicador local estando abaixo ou igual a média nacional, manter-se-á as atuais medidas;

IV - quando o indicador local atingir 50% abaixo da média nacional, possibilitará o estudo para o reescalonamento das medidas restritivas, buscando permitir maior liberalidade das atividades;

V - Deverão ser considerados outros dados relevantes como incremento de casos confirmados de Covid-19, e, taxa de transmissibilidade apresentada pelo Comitê de Enfrentamento do COVID19.

Para baixar o Decreto do Plano de Controle da Reabertura do Turismo de Extrema na íntegra e o Termo de Responsabilidade acesse:  
<https://www.extrema.mg.gov.br/secretarias/secretaria-municipal-de-turismo/>



PREFEITURA  
DE EXTREMA