

M. F. Junior

Art. 3º: não podem expor a venda carne de rezes abatidas no mesmo dia.

Art. 4º: não podem conservar em seu estabelecimento carnes em mau estado de conservação.

Art. 5º: Qualquer infração da presente lei importa na aplicação ao infrator uma multa de 500,00 e na reincidência a dobro e ainda a cassação da licença.

Art. 6º: Esta lei entrará em vigor depois da instalação do matadouro municipal revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Silvânia, 2 de março de 1954.

Leopoldo Nathanael Gomes
Pêchana Gouso

Prefeito
Secretaria

Lei no 126 de 2 março de 1954

Que Regulamenta a abate de gado Vacum 6 Suino Para o consumo da População da cidade 6 Da outras providencias.

Art. 1º: Fica terminantemente proibido o abate de rezes e porcos:

1º: Fora dos lugares designados pelas autoridades do município, quando for para fornecimento à população da cidade.

2º: Sem a permanencia de 24 horas pelo menos, nas dependencias do matadouro municipal, para exames e exame de bofado de saúde feito por uma autoridade competente.

Art. 2º: Das Penalidades.

providências referidas na presente lei, fica aberto um crédito especial de Cr. \$ 100.000,00 (cem mil cruzeiros) que vigorará até o fim do presente exercício.

Art. 3º O recurso para o crédito autorizado no art. anterior, será baseado no excesso de arrecadação previsto no corrente exercício, em verbos do exercício findo que tem permanência sem aplicação.

Art. 4º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Silvânia, 2 de março 1954

Lopo Nathanael Ramos
Thana Viana

Prefeito

Secretaria

Lei nº 125 de 2 de março de 1954

Que Regulamenta a venda de carne de gado vacum e suino para o consumo da população da cidade

Art. 1º Somente aos comerciantes devidamente estabelecidos e que atenderem as condições abaixo especificadas serão concedidas licenças para a venda de carne à população da cidade:

- 1º Estar legamente para estabelecido para esse fim;
- 2º São requisitos indispensáveis para a construção do açougue: construção de tijolos, piso de ladrilhos ou cimento, com declive natural para escoamento de água paredes laterais internas revestidas de azulejos branco ou barra liza branca até altura de 2 metros, balcão ou mesas de retalhos revestidas de pedra marmore ou granito, ferro e as portas de aço tipo grade, permitindo a ventilação do interior.

Art. 2º Os açouqueiros são obrigados a matar em perfeita limpeza os estabelecimentos.