



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**
155 North First Avenue, MS 5, Suite 160
Hillsboro, OR 97124
Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.co.washington.or.us/foodsafety



MOBILE FOOD UNIT — CLASSIFICATION REQUIREMENTS

There are four types of mobile food units; classifications are based on the menu.

CLASS TYPE	Description
Class I	Serve only intact, packaged foods and non-potentially hazardous drinks; non-potentially hazardous beverages must be provided from covered urns or dispenser heads only. No dispensed ice is allowed.
Class II	May dispense unpackaged foods; however, no cooking, preparation or assembly of foods is allowed on the unit. No self-service by customers is allowed.
Class III	May cook, prepare and assemble food; may only cook foods that are not potentially hazardous when raw.
Class IV	Units may serve a full menu.

FOOD ASSEMBLY				
	Class I	Class II	Class III	Class IV
Assembly or Food Preparation Allowed	No	No	Yes	Yes
Cooking Allowed	No	No	Yes	Yes, no menu limitations
Barbecue Operation Allowed	No	No	Yes, only for reheating foods to impart flavor and be built into the unit	Yes, cooking only to impart flavor
Restroom Required If stationary for more than two hours or provides seating	Yes	Yes	Yes	Yes
Examples	Prepackaged sandwiches/ dispensed soda	Service of unpackaged food items not requiring preparation or assembly (canned chili)	Espresso, bento, hotdogs	Menu limitations related to mobile food unit design and equipment



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**
155 North First Avenue, MS 5, Suite 160
Hillsboro, OR 97124
Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.co.washington.or.us/foodsafety



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS — REQUISITOS PARA CLASIFICACIÓN

Han cuatro tipos de unidades móviles de alimentos; las clasificaciones son basadas en el menú.

TIPO DE CLASE	Descripción
Clase I	Sirve solamente comidas comerciales pre-empacadas como sándwiches o un producto consistiendo de un solo plato o alimento y bebidas que no sean potencialmente peligrosas. Bebidas que no sean potencialmente peligrosas deben ser despachadas desde urnas cubiertas o solo por dispensadores. No se permite el hielo dispensado.
Clase II	Puede vender alimentos que no sean envasados, sin embargo, el cocinar, preparar o montar alimentos en la unidad no se permite. El autoservicio de los clientes no es permitido.
Clase III	Puede cocinar, preparar y reunir alimentos, solo puede cocinar los alimentos que no son potencialmente peligrosos cuando están crudos.
Clase IV	Unidades pueden servir un menú entero.

ASAMBLEA DE ALIMENTOS				
	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Se puede armar o preparar alimentos	No	No	Sí	Sí
Se puede cocinar	No	No	Sí	Sí, sin restricciones al menú
Se puede usar parilla de la barbacoa	No	No	Sí, solo para recalentar alimentos para impartir sabor y tiene que ser incorporado en la unidad	Sí, solo para recalentar alimentos para impartir sabor
Baños son requeridos Si la unidad es estacionaria durante mas de dos horas u ofrece asientos	Sí	Sí	Sí	Sí
Ejemplos	Sándwiches preenvasados y refrescos dispensados	Servicio de alimentos envasados que no requieren preparación o montaje (sopa de lata)	Café expreso, cajas de bento, hot dogs	Restricciones al menú relacionadas con el diseño de la unidad móvil de alimentos y el equipo.