



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES**  
**ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**  
 155 North First Avenue, MS 5, Suite 170  
 Hillsboro, OR 97124  
 Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705  
[www.washcofoodsafety.com](http://www.washcofoodsafety.com)



**Public Health**  
 Prevent. Promote. Protect.

## MOBILE FOOD UNIT — CLASSIFICATION REQUIREMENTS

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

CLASS TYPE	Description
<b>Class I</b>	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.
<b>Class II</b>	May dispense unpackaged foods; however, no cooking, preparation or assembly of foods is allowed on the unit. No self-service by customers is allowed.
<b>Class III</b>	May cook, prepare and assemble food; may only cook foods that are not potentially hazardous when raw.
<b>Class IV</b>	Units may serve a full menu.

FOOD ASSEMBLY				
	Class I	Class II	Class III	Class IV
<b>Assembly or Food Preparation Allowed</b>	No	No	Yes	Yes
<b>Cooking Allowed</b>	No	No	Yes	Yes, no menu limitations
<b>Barbecue Operation Allowed</b>	No	No	Yes, only for reheating foods to impart flavor and be built into the unit	Yes, cooking only to impart flavor
<b>Restroom Required</b> If stationary for more than two hours or provides seating	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Examples</b>	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



**DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS**  
**PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL**  
 155 North First Avenue, MS 5, Suite 170  
 Hillsboro, OR 97124  
 Teléfono: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705  
[WashCoFoodSafety.com](http://WashCoFoodSafety.com)



**Public Health**  
 Prevent. Promote. Protect.

## UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS — REQUISITOS PARA CLASIFICACIÓN

Han cuatro tipos de unidades móviles de alimentos; las clasificaciones se basan en el menú.

CLASE	Descripción
<b>Clase I</b>	Sirve únicamente comidas comerciales preenvasadas intactas y bebidas que no son potencialmente peligrosas; Las bebidas que no son potencialmente peligrosas se deben servir desde una urna cerrada o un dispensador. Dispensar hielo no está permitido.
<b>Clase II</b>	Puede vender alimentos desempacados. Sin embargo, la cocción, preparación o montaje de alimentos no está permitida. No se permite que los clientes tengan autoservicio.
<b>Clase III</b>	Puede cocinar, preparar y montar los alimentos; únicamente puede cocinar alimentos que no sean potencialmente peligrosos cuando están crudos.
<b>Clase IV</b>	Las unidades pueden servir un menú completo.

MONTAJE DE ALIMENTOS				
	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
<b>Se puede armar o preparar alimentos</b>	No	No	Sí	Sí
<b>Se puede cocinar</b>	No	No	Sí	Sí, sin restricciones al menú
<b>Se puede usar parilla de la barbacoa</b>	No	No	Sí, únicamente para recalentar alimentos para darles sabor y tiene que estar incorporado en la unidad	Sí, únicamente para recalentar alimentos para darles sabor
<b>Se requieren baños</b> Si la unidad está estacionada durante más de dos horas o si ofrece asientos	Sí	Sí	Sí	Sí
<b>Ejemplos</b>	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 de menú relacionadas con el diseño de la unidad móvil de alimentos y del equipo.