

**APPENDIX B:
PREDISCUSSION QUESTIONNAIRE**

PREDISCUSSION QUESTIONNAIRE (ENGLISH)

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-XXXX and the expiration date is xx/xx/xxxx. The time required to complete this information collection is estimated to average 3 minutes per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

1. After handling raw meat or chicken with your hands, what do you usually do? (*Circle one.*)
 1. Continue cooking
 2. Rinse or wipe hands
 3. Wash with soap
 4. Don't handle raw meat or chicken

2. After you have used a cutting board or other surface for cutting raw meat or chicken, what do you usually do before using it to prepare other foods to be eaten raw for the same meal? (*Circle one.*)
 1. Use as it is
 2. Rinse or wipe it
 3. Wash with soap
 4. Wash with bleach/disinfectant
 5. Use a different board
 6. Don't cut raw meat or poultry
 7. *Other (Please specify):* _____

3. After you have used a knife for cutting raw meat or chicken, what do you usually do before using it to cut other foods to be eaten raw for the same meal? (*Circle one.*)
 1. Use as it is
 2. Rinse or wipe it
 3. Wash with soap
 4. Wash with bleach/disinfectant
 5. Use different knife
 6. Always cut fruit/vegetables first
 7. Don't cut raw meat or chicken
 8. *Other (Please specify):* _____

4. Thinking of your usual habits over the past year, how do you usually thaw raw meat or poultry before cooking it? (*Circle all that apply.*)
 1. Thaw on the countertop
 2. Thaw in the refrigerator
 3. Thaw using the microwave
 4. Thaw in cold water
 5. Thaw in hot water
 6. Cook directly from frozen
 7. Don't eat meat and/or poultry
 8. *Other (Please specify):* _____

The next questions ask about your use of food or meat thermometers when cooking at home. By food thermometer, we mean a thermometer that

1. **Please see back to**

temperature or doneness of meat, poultry, or other dishes. Do not include candy thermometers or thermometers used to check the temperature of oil when frying.

5. Do you have a food thermometer at home? *(Circle one.)*

1. Yes
2. No **(Go to Question 7)**

6. Thinking of your usual habits over the past year, when you prepare the following foods, how often do you use a thermometer? Would you say...? *(Select one for each food.)*

	Always	Often	Sometimes	Never	Never cook this food
Whole cuts of beef, veal, lamb, and pork (for example, roasts, steaks, chops)	<input type="checkbox"/>				
Poultry (chicken/turkey)	<input type="checkbox"/>				
Ground beef	<input type="checkbox"/>				

7. Before today, have you seen this label on food products? *(Circle one.)*

1. Yes
2. No **If you circled "NO," you are done with the survey.**



8. Before today, have you read the information on the label? *(Circle one.)*

1. Yes
2. No

Please give completed survey to hostess.

Identificación: _____, fecha: __/__/__

Número de control de OMB: 0583-XXXX
Fecha de caducidad: XX/XX/XXXX

CUESTIONARIO PRELIMINAR AL GRUPO DE DIÁLOGO

De acuerdo con la Ley de Reducción de Trámites de 1995, ninguna persona tiene la obligación de responder a una recopilación de información a menos que incluya un número de control válido de la Oficina de Administración y Presupuesto (OMB). El número de control válido de la OMB para esta recopilación de información es 0583-XXXX y la fecha de caducidad es xx/xx/xxxx. Se estima que el tiempo requerido para completar esta recopilación de información tiene un promedio de 3 minutos por respuesta, que incluye el tiempo para la revisión de las instrucciones, la búsqueda de las fuentes de datos existentes, la recopilación y el mantenimiento de los datos necesarios, así como la finalización y la revisión de la recopilación de información.

1. Después de manipular carne de res o de pollo cruda con las manos, ¿qué hace normalmente? *(Marcar con un círculo una opción)*.
 1. Sigue cocinando
 2. Se enjuaga o se limpia las manos
 3. Se lava con jabón
 4. No manipula carne de res ni de pollo cruda
2. Después de haber usado una tabla de cortar u otra superficie para cortar carne de res o de pollo cruda, ¿qué hace normalmente antes de usarla para preparar otros alimentos que se comerán crudos junto con la misma comida? *(Marcar con un círculo una opción)*.
 1. La usa tal como está
 2. La enjuaga o la limpia
 3. La lava con jabón
 4. La lava con blanqueador o lejía/desinfectante
 5. Usa una tabla diferente
 6. No corta carne de res ni de ave cruda
 7. Otra *(especificar)*: _____
3. Después de haber usado un cuchillo para cortar carne de res o de pollo cruda, ¿qué hace normalmente antes de usarlo para cortar otros alimentos que se comerán crudos junto con la misma comida? *(Marcar con un círculo una opción)*.
 1. Lo usa tal como está
 2. Lo enjuaga o la limpia
 3. Lo lava con jabón
 4. Lo lava con blanqueador o lejía/desinfectante
 5. Usa un cuchillo diferente
 6. Siempre corta primero las frutas/verduras
 7. No corta carne de res ni de pollo cruda
 8. Otra *(especificar)*: _____
4. Piense en sus costumbres habituales durante los últimos 12 meses, por lo general, ¿cómo descongela la carne de res o de ave cruda antes de cocinarla? *(Marcar con un círculo todas las opciones que correspondan)*.
 1. La descongela en el mostrador
 2. La descongela en el refrigerador
 3. La descongela en el horno de microondas
 4. La descongela en agua fría
 5. La descongela en agua caliente
 6. La cocina directamente de estar congelada
 7. No come carne de res ni de ave
 8. Otra *(especificar)*: _____

1. Vea el reverso para

Las siguientes preguntas tienen que ver con el uso de termómetros de alimentos o carnes cuando cocina en su hogar. Cuando hablamos de termómetro de alimentos, nos referimos a un termómetro que se usa para verificar la temperatura interna o de cocción de la carne de res, la carne de ave o de otros alimentos. No incluya termómetros de golosinas o termómetros utilizados para verificar la temperatura del aceite al freír.

5. ¿Tiene un termómetro de alimentos en su hogar? (Marcar con un círculo una opción).

1. Sí
2. No **(Ir a la pregunta 7)**

6. Piense en sus costumbres habituales durante los últimos 12 meses, cuando prepara los siguientes alimentos, ¿con qué frecuencia usa un termómetro? ¿Diría usted que...? (Seleccionar una opción para cada alimento.)

	Siempre	Con frecuencia	A veces	Nunca	Nunca cocina este alimento
Cortes enteros de carne de res, ternera, cordero y cerdo o puerco (por ejemplo, carne asada, filetes, costillas)	<input type="checkbox"/>				
Carne de ave (pollo/pavo)	<input type="checkbox"/>				
Carne molida de res	<input type="checkbox"/>				

7. Antes de hoy, ¿había visto esta etiqueta en productos alimenticios? (Marcar con un círculo una opción). **(Replace with Spanish label)**

1. Sí
2. No **Si marcó con un círculo la opción "NO", terminó la encuesta.**



8. Antes de hoy, ¿había leído la información que aparece en la etiqueta? (Marcar con un círculo una opción).

1. Sí
2. No

Entregar la encuesta con sus respuestas a la moderadora del grupo.

