

APPENDIX A: MODERATOR GUIDE

Professional Services to Support Requirements Gathering Sessions for Safe Food Handling Instructions Moderator Guide (English)

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to, a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-XXXX and the expiration date is xx/xx/20xx. The time required to complete this information collection is estimated to average 1.45 hours 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.

I. Introduction—Welcome Group (5 minutes)

- Who we are and who we represent
 - o Introduce moderator
 - o Study sponsored by USDA, FSIS
- Why you have been asked to participate
 - o You are consumers who use some of the products we want to talk about
 - o Your experiences as consumers are important to USDA
 - o You have opinions and ideas that we'd like to know about
- How the discussion will work
 - o Session will last about 1.5 hours
 - o Session is being audio- and video-recorded, but in summary reports no names will be attached to responses
 - o USDA is viewing from behind the one-way mirror
 - o We would like the discussion to be open and informal and encourage interaction
 - o We would like to hear from everyone in the group
 - o One person talks at a time
 - o No right or wrong answers or ideas—we want YOUR opinions
 - o Silence or turn off cell phones
 - o Although we are talking about food safety topics, I am not a food safety expert, so I may not be able to answer all of your questions. We will provide information on food safety at the end of the session.
- Participant introductions
 - o First name and favorite food to prepare at home

II. Current Practices for Preparing Meat and Poultry (15 minutes)

1. Let's start by talking about how you prepare meat and poultry that is purchased raw, like steaks, roasts, pork chops, ground beef, and chicken breasts. Think about the last time you prepared raw meat or poultry when cooking at home and tell me how you prepared it. Start with taking it out of the refrigerator/freezer until putting it on the table and describe each step. *[Ask a few people; get mix of meat and poultry.]*
 - How did you know when it was fully cooked and safe to eat? *[Probe: check internal temperature using a food thermometer]*
2. For those that prepare both meat and poultry at home, do you generally handle both products the same or differently at home? If different, explain.
3. Does anybody cook raw meat and poultry in the microwave? If so, please think about the last time you cooked raw meat or poultry in the microwave and tell me how you prepared it. Again, start with taking it out of the refrigerator/freezer until putting it on the table and describe each step.
 - How did you know when it was fully cooked and safe to eat? *[Probe: check internal temperature using a food thermometer]*
4. *[Present examples.]* Does anyone ever prepare products like these that are partially cooked? If so, please think about the last time you cooked a product like this and tell me how you prepared it. Again, start with taking it out of the refrigerator/freezer until putting it on the table and describe each step.
 - How did you know when it was fully cooked and safe to eat? *[Probe: check internal temperature using a food thermometer]*
5. Do you ever look at or use product labels when preparing raw meat or poultry at home? If yes, what specifically do you use? Why?
6. USDA recommends that consumers cook raw and partially cooked meat and poultry products to specific temperatures to kill any harmful bacteria that may be present.
 - *[If not mentioned]* Do you know the safe internal temperature to which poultry should be cooked? How about ground beef? How about roasts or chops?
 - USDA recommends consumers cook ground beef to 160°F and poultry to 165°F. In addition, USDA recommends consumers cook beef, veal, lamb, and pork to 145°F and let rest for 3 minutes. Tell me how you would know whether the meat or poultry has reached the safe internal temperature. *[If not mentioned]* USDA recommends that consumers use a food thermometer to check the doneness of raw meat and poultry.
 - Do you have a food thermometer? If yes:

- o Do you use it? For what types of meat and poultry? *[Probe: small cuts, large cuts, ground meat or poultry]*
- o How often do you use it?
- o Please tell me how you used the food thermometer the last time you used it? *[Probe: where placed in meat, how long left in, do/have you calibrated it]*

III. Awareness and Use of Current SHI (20 minutes)

Now I'm going to show you a food safety label. *[Present SHI—board and handout.]*
Please take a few minutes to read the label.

1. *[Ask for show of hands.] Have you seen this label before today? If yes, where have you seen it?*

USDA requires all raw and partially cooked meat and poultry products to have this label. It is called the Safe Handling Instructions label. *[If necessary: we are not referring to validated cooking instructions on mechanically tenderized meat, which you may have heard about recently.]*

2. Initial Reaction

- What was your initial reaction after reading the label?
- What, if anything, grabbed your attention?

3. Comprehension

- Would you say the label was easy or difficult to read?
- *[Go through introductory paragraph and each of the four messages individually to assess understanding of each message (clean/separate/cook/chill).]*
 - o In your own words, please tell me what this means.
 - o Are there any words or phrases that you think others may find difficult to read or understand?
 - o Is there anything else that was confusing or hard to understand?

4. Usefulness

- Did you learn anything new? If yes, what?
- What did you find most informative or useful?
- Is there anything missing? Do you think there is anything that should have been covered that isn't? Is there anything else you want to know?
- What, if any, information would you like to see removed from this label? Why?

5. Relevancy

- Would you say this is information you need to know or not?
- Would you say this is information consumers need to know or not?
- Is there anything we can do to make this label more relevant to you?

6. Acceptability

- Is there anything about the label that you find offensive? [*Discuss only in More Educated groups.*]
- Is there anything that you find annoying?

7. Attractiveness

- What do you like about the way the label looks? [*Probe: style, layout, graphics*]
- What do you not like about the way the label looks? [*Probe: style, layout, font, graphics*]
- What do you think about the pictures? [*Go through each icon.*]
- What are your thoughts on only including the icons, and no text with the recommendations?
- What about the use of black and white instead of color?
- What about the length of the label—too long, too short, or just right?
- What about the font size—too large, too small, or just right?

8. Persuasiveness/Behavior Change

- [*Ask for each icon/message.*] Do you usually follow this practice/recommendation?
 - o If no, what do you usually do?
 - o How might the label be changed to encourage people to follow this practice?
- What, if any, suggestions do you have on how this label could be improved to encourage you and other consumers to follow these instructions?

IV. Responses to Possible Modifications to SHI (35 minutes)

USDA is considering making some changes to this label. I would like to share with you these possible revisions and ask you some questions. [*Present SHI.*]

1. What are your thoughts regarding the introductory paragraph?

- Do you think this information is important for consumers to know? Why or why not?

- In your own words, tell me what the phrase in the first sentence means —“prepared from inspected and passed meat and/or poultry.”
 - In your own words, tell me what the phrase in the second sentence means “if the product is mishandled or cooked improperly.”
 - *[If not mentioned,]* Do you think this introductory paragraph is necessary or not? Explain.
2. As we discussed, USDA recommends that consumers use a food thermometer to check the doneness of meat and poultry.
 - Do you think this information is important for consumers to know? Why or why not?
 - What do you think about replacing the phrase, “cook thoroughly,” with the recommendation, “use a food thermometer to check for doneness?” Explain.
 - Any suggestions on how this recommendation should be worded on the label?
 3. As we discussed, USDA recommends specific endpoint temperatures for different cuts of meat and poultry; for example, cook poultry to 165°F. *[Provide this info on board and handout.]*
 - Do you think this information is important for consumers to know? Why or why not?
 - Do you think this information should be added to the label? Why or why not?
 - Any suggestions on how this information should be provided on the label *[Probe: one label versus separate labels for each type of product or temperature]*
 - *[If not mentioned]* Do you have any concerns about the length of the label if this information was added? If yes, do you have any suggestions on how to address this concern?
 - *[Discuss only in Spanish groups.]* Do you think Spanish speakers would find degrees in Fahrenheit confusing?
 4. *[If not mentioned]* What are your thoughts on adding a source for consumers to use to get more information? Explain. What type of source would you recommend? *[Probe: Web site, email, telephone number, QR code]*
 5. *[If not mentioned.]* Have you ever visited USDA’s FSIS Web site address? Have you ever called the Meat and Poultry Hotline number? *[Explain Web site/Hotline if participants are not familiar with these sources.]*
 6. What are your thoughts on adding the USDA Web site address or Meat and Poultry Hotline number to the label so consumers know where to go for more information? Explain.

- Do you think you would go to the Web site/telephone number to get more information?
 - Are there certain types of consumers who would find this more useful than others?
 - If USDA could only provide a Web address or telephone number for more information, which one do you think most people would be more likely to use? Why?
7. *[Discuss only in Spanish groups.]* Currently, USDA allows manufacturers and grocery stores to use a Spanish version of the label alongside the required English version.
- Have you ever seen a Spanish version of the SHI label? If yes, do you recall what type of product it was? *[Present Puerto Rico Spanish version of SHI]*
 - What are your thoughts on USDA requiring manufacturers and retailers to include both an English and Spanish version?
8. Currently USDA requires that the label be printed using one solid color for the text and graphics on a contrasting background. *[Present examples on actual products.]* What are your thoughts on having the label be printed in more than one color; for example, the text being in one color and the logos being in different colors? Would this be useful or not?
- *[If not mentioned]* Do you think the label would more likely grab consumers' attention if it was in more than one color? Why or why not?
9. Currently, USDA requires that manufacturers place the label on or near the Nutrition Facts Panel. For products packaged at the grocery store, the label can be placed anywhere on the package. Do you think USDA should specify a certain location for the label on the package? Why or why not?
- Where do you think is the most useful place on the package to put the label? Why?
 - What about placing the label by the price of the product? Why or why not?

V. Food Safe Families® Logo (15 minutes)

Now, I'm going to change the topic a little. *[Present logo on board and handout.]*

1. Have you seen this logo before? If yes, where have you seen it?
2. Have you ever heard of the Food Safe Families campaign? If yes, where have you heard about it and what have you heard?
3. The logo I showed you is used in the Food Safe Families campaign.
 - What are your thoughts on USDA replacing the current icons with the Food Safe Families icons? Explain.

- *[If not mentioned]* Do you think these icons would work on a label that provides recommendations on how to safely prepare meat and poultry?
 - What, if anything, do you like about using these icons on the Safe Handling Instructions label? *[Go through each icon.]*
 - What, if anything, do you not like about using these icons on the Safe Handling Instructions label? *[Go through each icon.]*
 - Do you think consumers would be more likely to notice and read the revised label if these icons were used? Why or why not?
4. Currently, the label has the four icons, which represent the four recommended food safety practices of clean, separate, cook, and chill.
 - What are your thoughts on including all four icons/messages on the label? Explain.
 - Are there any icons/messages that you would recommend deleting? Why?
 5. Do you have any other suggestions for revising the label to encourage you and other consumers to follow these recommended food safety practices?
 6. If USDA decides to make revisions to the label, how do you think they should inform and/or educate consumers about the changes?

VI. Wrap Up

- Complete post-questionnaire to collect information needed for the cost-benefit analysis.
- Any other comments or questions?
- Distribute Food Safe Families brochures.
- Thank you for participating.
- Please pick up your cash honorarium on your way out.

Professional Services to Support Requirements Gathering Sessions for Safe Food Handling Instructions Moderator Guide (Spanish)

De acuerdo con la Ley de Reducción de Trámites de 1995, una agencia no puede realizar ni patrocinar una recopilación de información a menos que incluya un número de control válido de la Oficina de Administración y Presupuesto (OMB), y una persona no tiene la obligación de responder a esta. El número de control válido de la OMB para esta recopilación de información es 0583-XXXX y la fecha de caducidad es xx/xx/20xx. Se estima que el tiempo requerido para completar esta recopilación de información tiene un promedio de 1.45 horas 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.

I. Introduction—Welcome Group (5 minutes)¹

- Quiénes somos y a quiénes representamos
 - o Presentación del moderador
 - o Estudio patrocinado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS)
- Por qué se les solicitó que participen
 - o Ustedes son consumidores de algunos de los productos sobre los que queremos hablar
 - o Sus experiencias como consumidores son importantes para el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
 - o Ustedes tienen opiniones e ideas que nos gustaría conocer
- Cómo se realizará el grupo de diálogo
 - o La sesión durará aproximadamente una hora y media
 - o La sesión se grabará en audio y video, pero no se agregarán nombres a las respuestas en los informes de los resúmenes
 - o El personal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos estará observando detrás de un espejo unidireccional
 - o Nos gustaría que el diálogo sea abierto e informal y que se fomente la interacción
 - o Nos gustaría escuchar a todas las personas del grupo
 - o Cada persona debe hablar a la vez
 - o No hay respuestas o ideas correctas o incorrectas: queremos SUS opiniones
 - o Silenciar o apagar los teléfonos celulares

¹ Moderator instructions (highlighted) are not translated.

- o Si bien hablaremos sobre temas relacionados con la seguridad alimentaria, yo no soy experto(a) en seguridad alimentaria, por lo tanto, es posible que no pueda responder todas sus preguntas. Les proporcionaremos información sobre seguridad alimentaria al final de la sesión.
- Presentaciones de los participantes
 - o Primer nombre y comida favorita que preparan en su hogar

II. **Current Practices for Preparing Meat and Poultry (15 minutes)**

1. Comencemos a hablar sobre cómo preparan la carne de res o de ave que compran cruda, como filetes, carne asada, chuletas de cerdo o puerco, carne de res molida y pechugas de pollo. Piensen en la última vez que cocinaron carne de res o de ave cruda en su hogar y díganme cómo la prepararon. Comiencen desde el momento en que retiran la carne del refrigerador/ congelador hasta que la colocan en la mesa, y describan cada paso. *[Preguntar a algunas personas; obtener una variedad de respuestas sobre carne de res y de ave].*
 - ¿Cómo supieron que la carne estaba completamente cocinada y que era segura para el consumo? *[Probe: verificar la temperatura interna con un termómetro de alimentos]*
2. Para aquellas personas que preparan carne de res y de ave en el hogar, por lo general, ¿manipulan los productos de la misma manera o de forma diferente en su hogar? En caso de que sea diferente, expliquen.
3. ¿Alguien cocina carne de res o de ave cruda en el horno de microondas? En caso de que sea así, piensen en la última vez que cocinaron carne de res o de ave cruda en el horno de microondas y díganme cómo la prepararon. Nuevamente, comiencen desde el momento en que retiran la carne del refrigerador/congelador hasta que la colocan en la mesa, y describan cada paso.
 - ¿Cómo supieron que la carne estaba completamente cocinada y que era segura para el consumo? *[Probe: verificar la temperatura interna con un termómetro de alimentos]*
4. *[Present examples.]* ¿Alguna vez alguien prepara productos como estos que están parcialmente cocinados? En caso de que sea así, piensen en la última vez que cocinaron un producto como este y díganme cómo lo prepararon. Nuevamente, comiencen desde el momento en que retiran la carne del refrigerador/congelador hasta que la colocan en la mesa, y describan cada paso.
 - ¿Cómo supieron que la carne estaba completamente cocinada y que era segura para el consumo? *[Probe: verificar la temperatura interna con un termómetro de alimentos]*

5. ¿Alguna vez examinan o usan las etiquetas de los productos cuando preparan carne de res o de ave cruda en su hogar? Si la respuesta es “sí”, ¿qué usan específicamente? ¿Por qué?
6. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que los consumidores cocinen carne de res cruda y parcialmente cocida, así como productos de carne de res y de ave, a temperaturas específicas a fin de matar cualquier bacteria nociva que pueda haber.
 - *[If not mentioned]* ¿Sabes cuál es la temperatura interna segura a la que se debe cocinar la carne de ave? ¿Y la de la carne de res molida? ¿Y la de la carne asada o las costillas?
 - El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que los consumidores cocinen la carne de res molida a 160°F y la carne de ave a 165°F. Además, ellos recomiendan que los consumidores cocinen carne de res, ternera, cordero y cerdo o puerco a 145°F y la dejen reposar durante 3 minutos. Díganme cómo podrían saber si la carne de res o de ave ha alcanzado la temperatura interna segura. *[Si no se mencionó]* El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que los consumidores usen un termómetro de alimentos para verificar la cocción de la carne de res y de ave cruda.
 - ¿Tienen un termómetro de alimentos? Si la respuesta es “sí”:
 - o ¿Lo usan? ¿Para qué tipos de carne de res o de ave? *[Probe: cortes pequeños, cortes grandes, carne de ave o carne de res molida]*
 - o ¿Con qué frecuencia lo usan?
 - o Díganme, ¿cómo usaron el termómetro de alimentos la última vez que lo usaron? *[Probe: dónde se colocó en la carne, durante cuánto tiempo se dejó allí, lo calibra/lo ha calibrado]*

III. Awareness and Use of Current SHI (20 minutes)

Ahora, les mostraré una etiqueta de seguridad alimentaria. *[Present SHI—board and handout.]* Tómense unos minutos para leer la etiqueta.

1. **[Ask for show of hands.]** ¿Habían visto esta etiqueta antes? Si la respuesta es “sí”, ¿dónde la vieron?

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos exige que todos los productos de carne y ave que estén crudos y parcialmente cocidos tengan esta etiqueta, la cual se llama “Instrucciones Para Manipular el Producto Adecuadamente”. *[IF NECESSARY: no nos estamos refiriendo a las etiquetas de instrucciones validadas para cocinar las carnes ablandadas mecánicamente, sobre lo cual quizás hayan escuchado recientemente].*

2. **Initial Reaction**

- ¿Cuál fue su reacción inicial después de leer la etiqueta?
- ¿Qué llamó su atención, en caso de que así fuera?

3. **Comprehension**

- ¿Dirían ustedes que la etiqueta era fácil o difícil de leer?
- **[Go through introductory paragraph and each of the four messages individually to assess understanding of each message (limpiar/separar/cocinar/enfriar).]**
 - o En sus propias palabras, díganme qué significa esto.
 - o ¿Hay alguna palabra o frase que consideren que a otras personas les pueda resultar difícil de leer o comprender?
 - o ¿Hay algo más que haya sido confuso o difícil de comprender?

4. **Usefulness**

- ¿Aprendieron algo nuevo? Si la respuesta es “sí”, ¿qué fue lo que aprendieron?
- ¿Qué fue lo que les pareció más informativo o útil?
- ¿Falta algo? ¿Piensan que hay algo más que se debería haber tomado en consideración pero que no se mencionó? ¿Hay algo más que quisieran saber?
- ¿Qué información, si es que la hubiera, les gustaría ver que se elimine de esta etiqueta? ¿Por qué?

5. **Relevancy**

- ¿Dirían que esta es información que deben conocer o no?
- ¿Dirían que esta es información que los consumidores deben conocer o no?
- ¿Hay algún cambio que podamos hacer para que esta etiqueta sea más relevante para ustedes?

6. **Acceptability**

- ¿Hay algo de la etiqueta que consideren ofensivo? [*Discuss only in More Educated groups.*]
- ¿Hay algo que consideren molesto?

7. **Attractiveness**

- ¿Qué les gusta de la apariencia de la etiqueta? [*Probe: estilo, diseño, gráficos*]
- ¿Qué no les gusta de la apariencia de la etiqueta? [*Probe: estilo, diseño, tipo de letra, gráficos*]
- ¿Qué piensan acerca de las imágenes? [*Go through each icon.*]
- ¿Cuál es su opinión acerca de incluir solo los íconos, y no los textos con las recomendaciones?
- ¿Qué piensan acerca del uso de blanco y negro en lugar de colores?
- ¿Qué piensan acerca de la longitud de la etiqueta: demasiado larga, demasiado corta o simplemente correcta?
- ¿Qué piensan acerca del tamaño del tipo de letra: demasiado grande, demasiado pequeño o simplemente correcto?

8. **Persuasiveness/Behavior Change**

- [*Ask for each icon/message.*] Por lo general, ¿siguen esta práctica/recomendación?
 - o Si la respuesta es “no”, ¿qué hacen normalmente?
 - o ¿Cómo podría cambiarse la etiqueta de modo que aliente a las personas a seguir esta práctica?
- ¿Qué sugerencias, en caso de que las hubiera, tienen acerca de cómo podría mejorarse esta etiqueta para alentarlos a ustedes y a otros consumidores a seguir estas instrucciones?

IV. **Responses to Possible Modifications to SHI (35 minutes)**

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos está considerando realizar algunos cambios a esta etiqueta. Me gustaría compartir con ustedes estos posibles cambios y hacerles algunas preguntas. [*Present SHI.*]

1. ¿Cuál es su opinión acerca del párrafo introductorio?

- ¿Consideran que es importante que los consumidores sepan esta información? ¿Por qué sí o por qué no?
- En sus propias palabras, díganme qué significa la frase de la primera oración: “preparado con carnes y/o aves que fueron inspeccionadas y aprobadas”.

- Con sus propias palabras, díganme qué significa la frase de la segunda oración: “si no se manipulan o cocinan debidamente”.
 - **[If not mentioned,]** ¿Consideran que este párrafo introductorio es necesario o no? Expliquen.
2. Conforme se ha mencionado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que los consumidores usen un termómetro de alimentos para verificar la cocción de la carne de res y de ave.
- ¿Consideran que es importante que los consumidores sepan esta información? ¿Por qué sí o por qué no?
 - ¿Qué opinan acerca de reemplazar la frase: “cueza completamente” por la recomendación “use un termómetro de alimentos para verificar la cocción?” Expliquen.
 - ¿Tienen alguna sugerencia acerca de cómo se debe redactar esta recomendación en la etiqueta?
3. Conforme se ha mencionado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda temperaturas específicas de punto para diferentes cortes de carne de res y de ave; por ejemplo, cocinar carne de ave a 165°F. **[Provide this info on board and handout.]**
- ¿Consideran que es importante que los consumidores sepan esta información? ¿Por qué sí o por qué no?
 - ¿Consideran que se debe agregar esta información a la etiqueta? ¿Por qué sí o por qué no?
 - ¿Tienen alguna sugerencia acerca de cómo debe proporcionarse esta información en la etiqueta? **[Probe: ya sea una etiqueta o etiquetas separadas para cada tipo de producto o temperatura]**
 - **[If not mentioned]** ¿Tienen alguna inquietud sobre la longitud de la etiqueta en caso de que se agregue esta información? Si la respuesta es “sí”, ¿tienen alguna sugerencia acerca de cómo resolver esta inquietud?
 - **[Discuss only in Spanish groups.]** ¿Consideran que a las personas que hablan español les parecerá confuso que se mencionen grados Fahrenheit?
4. **[If not mentioned]** ¿Cuál es su opinión acerca de agregar una fuente de información para que los consumidores la usen a fin de obtener más información? Expliquen. ¿Qué tipo de fuente recomendarían? **[Probe: sitio web, correo electrónico, número de teléfono, código de respuesta rápida]**
5. **[If not mentioned.]** ¿Alguna vez han visitado el sitio web del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos? ¿Alguna vez llamaron han llamado a la Línea de Información

sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos?
[*Explain Web site/Hotline if participants are not familiar with these sources.*]

6. ¿Cuál es su opinión acerca de agregar la dirección del sitio web del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos o el número de la Línea de Información sobre Carnes y Aves a la etiqueta para que los consumidores sepan dónde dirigirse para obtener más información? Expliquen.
 - ¿Piensan que irían al sitio web o llamarían al número de teléfono para obtener más información?
 - ¿Piensan que hay ciertos tipos de consumidores a quienes esto les parecerá más útil que a otros?
 - Si el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos pudiera proporcionar una dirección web o un número de teléfono para obtener más información, ¿cuál consideran que la mayoría de las personas probablemente usaría más? ¿Por qué?
7. [*Discuss only in Spanish groups.*] Actualmente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos permite a los fabricantes y a las tiendas de comestibles usar la versión en español de la etiqueta junto con la versión requerida en inglés.
 - ¿Alguna vez han visto una versión de la etiqueta de “Instrucciones para Manipular el Producto Adecuadamente” en español? Si la respuesta es “sí”, ¿recuerdan qué tipo de producto era? [*Present Puerto Rico Spanish version of SHI*]
 - ¿Cuál es su opinión acerca de que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos requiera que los fabricantes y minoristas incluyan ambas versiones en inglés y en español?
8. Actualmente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos exige que la etiqueta se imprima con el texto y las gráficas en color entero con un fondo de contraste. [Muestre ejemplos de productos actuales]. ¿Cuál es su opinión acerca de imprimir la etiqueta en más de un color; por ejemplo, con el texto de un color y los logotipos de un color diferente? ¿Sería útil o no?
 - [*If not mentioned*] ¿Consideran que la etiqueta atraería más la atención de los consumidores si tuviera más de un color? ¿Por qué sí o por qué no?
9. Actualmente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos exige que los fabricantes coloquen la etiqueta en el Panel de información nutricional o cerca de este. Para los productos que se empaquetan en la tienda de comestibles, la etiqueta puede colocarse en cualquier lugar del paquete. ¿Piensan que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos debe especificar una ubicación determinada para la etiqueta en el paquete? ¿Por qué sí o por qué no?

- ¿Qué lugar en el paquete consideran que es el más útil para colocar la etiqueta? ¿Por qué?
- ¿Qué piensan acerca de colocar la etiqueta al lado del precio del producto? ¿Por qué sí o por qué no?

V. **Food Safe Families® Logo (15 minutes)**

Ahora, cambiaré un poco el tema. *[Present logo on board and handout.]*

1. ¿Habían visto este logotipo antes? Si la respuesta es “sí”, ¿dónde lo vieron?
2. ¿Alguna vez escucharon hablar sobre la campaña Familias Preparando Alimentos Adecuadamente (Food Safe Families)? Si la respuesta es “sí”, ¿dónde escucharon hablar sobre esta campaña y qué escucharon?
3. El logotipo que les mostré se usa en la campaña Familias Preparando Alimentos Adecuadamente.
 - ¿Cuál es su opinión acerca de que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos reemplace los íconos actuales con los íconos de la campaña Familias Preparando Alimentos Adecuadamente? Expliquen.
 - *[If not mentioned]* ¿Piensan que estos íconos darían buen resultado en una etiqueta que proporcione recomendaciones acerca de cómo preparar carne de res y de ave de manera segura?
 - ¿Qué les gusta acerca del uso de estos íconos en la etiqueta de Instrucciones para Manipular el Producto Adecuadamente, si hay algo que les guste? *[Go through each icon.]*
 - ¿Qué no les gusta acerca del uso de estos íconos en la etiqueta de Instrucciones para Manipular el Producto Adecuadamente, si hay algo que no les guste? *[Go through each icon.]*
 - ¿Piensan que es más probable que los consumidores se den cuenta y lean la etiqueta cambiada si se usaran estos íconos? ¿Por qué sí o por qué no?
4. Actualmente, la etiqueta tiene los cuatro íconos, que representan las cuatro prácticas de seguridad alimentaria recomendadas: limpiar, separar, cocinar y enfriar.
 - ¿Cuáles son sus opiniones acerca de incluir los cuatro íconos o mensajes en la etiqueta? Expliquen.
 - ¿Hay algún ícono o mensaje que recomendarían eliminar? ¿Por qué?
5. ¿Tienen alguna sugerencia para cambiar la etiqueta a fin de alentarlos a ustedes y a otros consumidores a seguir estas prácticas de seguridad alimentaria recomendadas?

6. Si el Departamento de Agricultura decide hacer cambios en la etiqueta, ¿cómo consideran que deberían informar o educar a los consumidores acerca de los cambios?

VI. Wrap Up

- Completen el cuestionario posterior para recopilar la información necesaria para el análisis de costo-beneficio.
- ¿Tienen algún otro comentario o alguna otra pregunta?
- Distribuir los folletos de la campaña Familias Preparando Alimentos Adecuadamente.
- Gracias por participar.
- Recojan su honorario en efectivo cuando salgan.