

**Appendix I:  
Post-observation Interview Guide**

**Appendix I:  
Post-observation Interview Guide - Spanish**

## TREATMENT GROUP INTERVIEW GUIDE

### Introduction script:

Muchas gracias por su tiempo el día de hoy y por permitirnos grabar sus acciones mientras preparaba una comida tal como lo haría en su hogar. Si usted está de acuerdo, le voy a hacer algunas preguntas de seguimiento que se enfocarán en algunas de las actividades en las que participó mientras estaba en la cocina modelo.

¿Está de acuerdo en que graben sus respuestas? La grabación es confidencial y solo se usará para capturar con precisión nuestra conversación (ALLOW RECORDING Y/N)

En los materiales de reclutamiento mencionamos que nos interesaban las prácticas al cocinar y cómo evaluar recetas. Sin embargo, el enfoque específico de nuestro estudio es la seguridad alimentaria y cómo prevenir la intoxicación alimentaria. El objetivo del estudio es medir las prácticas de manipulación y preparación de alimentos, y estudiar el movimiento de la bacteria en los alimentos crudos, para entender mejor cómo se puede transmitir la contaminación exactamente. Además, un agente de rastreo biológico se encontraba en los alimentos para ayudarnos a rastrear dónde puede ocurrir la contaminación. Este agente de rastreo biológico es un bacteriófago llamado MS2 y no presenta ningún peligro de salud para usted. A propósito, no le dijimos exactamente los objetivos específicos del estudio con anticipación para poder capturar sus comportamientos en forma natural. Usted puede solicitar que lo(a) separen del estudio en cualquier momento y si decide salirse del estudio en este momento, nosotros destruiremos las grabaciones de sus acciones y no se incluirán en el conjunto de datos.

Queremos confirmar que ahora que entiende el enfoque de nuestro estudio, usted desea permanecer como participante.

IF **NO**: Muchas gracias por su tiempo, su participación en nuestro estudio se ha completado ahora y borraremos los datos de usted de nuestro conjunto de datos y destruiremos cualquier registro.

IF **YES**: Gracias por su consentimiento.

Si está de acuerdo, me gustaría comenzar la entrevista, que tomará unos 20 minutos.

Un representante del estudio está recolectando muestras microscópicas de las superficies en la cocina y el equipo. Notamos que tocó su [DEVICE] mientras cocinaba, ¿nos permite pasar un hisopo sobre su teléfono?

IF **NO**: No hay problema.

IF **YES**: Gracias

### Observation Follow Up (use trigger form for context)

[Provide context] Noté que **se lavó las manos antes de empezar a cocinar** el día de hoy, ¿me puede decir por qué hizo eso? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **no se lavó las manos por un total de 20 segundos antes de empezar a cocinar** el día de hoy, ¿me puede decir por qué no lo hizo? Cuando cocina en su hogar, ¿no se lava usted normalmente las manos antes de cocinar? ¿Por qué no?

[Provide context] Noté que **usó un termómetro de alimentos** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo usó? ¿Qué información estaba buscando? ¿Hay una temperatura específica? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

[If participant mentions referring to label/cooking directions] ¿Recuerda lo que leyó? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

[If participant **does not** mention referring to label/cooking directions] ¿Se dio cuenta que la etiqueta tenía instrucciones para cocinar? IF YES ¿Recuerda lo que decía? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

¿Qué tan importante piensa usted que es el usar un termómetro para alimentos al cocinar? ¿Diría que...

- Muy importante
- Algo importante
- Nada importante

[Don't know]

OR

[Provide context] Noté que **no usó un termómetro de alimentos el día de hoy**, ¿me puede decir por qué no lo usó? ¿Normalmente no usa un termómetro de alimentos cuando cocina en su hogar? ¿Por qué no?

¿Cómo determina normalmente cuando la comida está bien cocida?

[If participant mentions referring to label/cooking directions] ¿Recuerda lo que leyó? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

[If participant does not mention referring to label/cooking directions] ¿Se dio cuenta que la etiqueta tenía instrucciones para cocinar? IF YES ¿Recuerda lo que decía? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

¿Qué tan importante piensa usted que es el usar un termómetro para alimentos al cocinar? ¿Diría que...

- Muy importante
- Algo importante
- Nada importante

[Don't know]

[Provide context] Noté que **se lavó las manos después de tocar la carne cruda de res o de ave** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **no se lavó las manos después de tocar la carne cruda de res o de ave** el día de hoy, ¿me puede decir por qué no lo hizo? Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente no se

lava las manos después de tocar la carne cruda de res o de ave? ¿Por qué no?

[Provide context] Noté que **lavó la tabla de cortar y los utensilios** el día de hoy con agua y jabón, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **no lavó la tabla de cortar y los utensilios el día de hoy** con agua y jabón, ¿me puede decir por qué no lo hizo? Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente no lava la tabla de cortar y los utensilios con agua y jabón? ¿Por qué no?

[Provide context] Noté que **tocó su dispositivo {móvil} [device]** mientras cocinaba. ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Ask if device was accessible, but not used] Noté que **no tocó su dispositivo {móvil} [device] mientras** cocinaba. Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente evita tocar su [device]? ¿Por qué?

Imagínese que usted acaba de cocinar una olla grande de sopa o guisado para tener suficiente comida para el día siguiente. ¿Qué hace con la comida que **sobra**?

Probe: ¿Pone la comida que sobra en un recipiente o en varios recipientes? ¿Qué tan grandes son los recipientes?

Probe: ¿Refrigera la comida que sobra de inmediato o espera un rato antes de ponerla en el refrigerador? ¿Cuánto tiempo espera?

¿Cuánto tiempo guarda la comida que sobra en el refrigerador antes de que alguien la coma o antes de tirarla?

Imagínese que tenga carne de res o de pollo en el congelador y planea cocinar eso para la comida durante la semana. ¿Cómo la **descongela**?

Probe: ¿La descongela el día que va a cocinarla o unos días antes?

Probe: ¿Qué método usa para descongelar: en el horno de microondas, en el refrigerador, en agua en el fregadero o en el mostrador?

Si usa agua en el fregadero, ¿usa agua caliente o fría? ¿Agua que corre o en reposo? ¿Cambia el agua en algún momento? ¿Cuándo la cocina?

Si lo hace en el refrigerador, ¿dónde coloca la carne congelada? ¿En la parte de arriba, abajo o en medio? Si la coloca sobre algo, ¿sobre qué cosa la coloca? ¿Cuándo la cocina?

Si lo hace en el horno de microondas, ¿la cocina de inmediato o espera un rato para cocinarla? ¿Cuánto tiempo espera?

Supongamos que descongela la carne de res o de ave para la cena de hoy en la noche, pero algo

sucedió y no puede cocinarla. ¿Cuántos días dejaría la carne en el refrigerador antes de cocinarla o de tirarla?

### Antecedent Questions

1. ¿Qué tanto le preocupan las bacterias o los virus que se encuentran encima o dentro de los alimentos que usted cocina? En una escala del 1 al 7, donde 1 significa que no le preocupa en lo absoluto, 4 es neutral y 7 sería que le preocupa mucho, ¿qué tanto le preocupa a usted?
2. ¿Piensa que tiene control sobre la seguridad de los alimentos que cocinan en su hogar? ¿Por qué sí o por qué no?
3. ¿Alguna vez han tenido intoxicación alimentaria? Y/N
4. Follow up: ¿Me puede hablar sobre su experiencia? ¿Cuáles fueron los síntomas, qué comida piensa usted que le hizo daño? ¿Piensa que contrajo la enfermedad por comer alimentos cocinados en el hogar o por comer alimentos preparados fuera del hogar?
5. De las siguientes tres declaraciones, ¿cuál se parece más a su punto de vista...?
  - Ciertos tipos de personas tienen mayor riesgo de contraer intoxicación alimentaria
  - Depende, cierto tipo de personas tienen mayor riesgo para algunos tipos de intoxicación alimentaria. [Probe: ¿qué tipos de personas tienen mayor posibilidad de enfermarse?]
  - Todos los tipos de personas tienen casi el mismo riesgo de tener intoxicación alimentaria [Don't know]
6. ¿Qué tan común piensa usted que es que la gente en los Estados Unidos tenga intoxicación alimentaria por la manera en que preparan los alimentos en su hogar? ¿Diría que eso es...
  - Muy común
  - Algo común
  - No muy común
7. ¿Alguna vez un miembro de su familia ha tenido intoxicación alimentaria? Y/N
8. Follow-up: ¿Me puede hablar sobre la experiencia de él/ella? ¿Cuáles fueron los síntomas? ¿Qué alimento piensa usted que le hizo daño a él/ella? ¿Piensa que contrajo la enfermedad por comer en casa o por comer alimentos preparados fuera de casa?

### TREATMENT GROUP QUESTIONS

Piense en el segundo vídeo que le mostramos el día de hoy, ¿cuáles fueron los puntos importantes? (May need to show the start of the video again as a reminder, not the full video)

¿El ver el vídeo influyó en sus acciones en la cocina el día de hoy o no? De ser así, ¿de qué manera

influyó?

¿Piensa que el vídeo influirá en la manera como cocinará en su hogar en el futuro o no? ¿Por qué?

¿Se identifica usted con las situaciones y las personas que se muestran en ese vídeo o no? Por favor, explíqueme.

### Conclusion

Nuevamente gracias por su tiempo y por su participación en nuestro estudio el día de hoy. ¿Tiene alguna pregunta?

Por favor vea a la persona de recepción antes de salir para recibir la tarjeta de regalo de \$75 dólares y su regalo.

## CONTROL GROUP INTERVIEW GUIDE

### Introduction script:

Muchas gracias por su tiempo el día de hoy y por permitirnos grabar sus acciones mientras preparaba una comida tal como lo haría en su hogar. Si está de acuerdo, le voy a hacer algunas preguntas de seguimiento que se enfocarán en algunas de las actividades en las que participó mientras estaba en la cocina modelo.

¿Está de acuerdo en que graben sus respuestas? La grabación es confidencial y solo se usará para capturar con precisión nuestra conversación (ALLOW RECORDING Y/N)

En los materiales de reclutamiento mencionamos que nos interesaban las prácticas al cocinar y cómo evaluar recetas. Sin embargo, el enfoque específico de nuestro estudio es la seguridad alimentaria y cómo prevenir la intoxicación alimentaria. El objetivo del estudio es medir las prácticas de manejo y preparación de alimentos, y estudiar el movimiento de la bacteria en los alimentos crudos, para entender mejor cómo se puede transmitir la contaminación exactamente. Además, un agente de rastreo biológico se encontraba en los alimentos para ayudarnos a rastrear dónde puede ocurrir la contaminación. Este agente de rastreo biológico es un bacteriófago llamado MS2 y no presenta ningún peligro de salud para usted. A propósito, no le dijimos exactamente los objetivos específicos del estudio con anticipación para poder capturar sus comportamientos en forma natural. Usted puede solicitar que lo(a) separen del estudio en cualquier momento y si decide salirse del estudio en este momento, nosotros destruiremos las grabaciones de sus acciones y no se incluirán en el conjunto de datos.

Queremos confirmar que ahora que entiende el enfoque de nuestro estudio, usted desea permanecer como participante.

IF **NO**: Muchas gracias por su tiempo, su participación en nuestro estudio se ha completado ahora y borraré los datos de usted de nuestro conjunto de datos y destruiremos cualquier registro.

IF **YES**: Gracias por su consentimiento.

Si está de acuerdo, me gustaría comenzar la entrevista, que tomará unos 20 minutos.

Un representante del estudio está recolectando muestras microscópicas de las superficies en la cocina y el equipo. Notamos que tocó su dispositivo {móvil} [DEVICE] mientras cocinaba, ¿nos permite pasar un hisopo sobre su teléfono?

IF **NO**: No hay problema.

IF **YES**: Gracias

### Observation Follow Up (use trigger form for context)

[Provide context] Noté que **se lavó las manos antes de empezar a cocinar** el día de hoy, ¿me puede decir por qué hizo eso? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **no se lavó las manos por un total de 20 segundos antes de empezar a cocinar** el día de hoy, ¿me puede decir por qué no lo hizo? Cuando cocina en su hogar, ¿no se lava

usted normalmente las manos antes de cocinar? ¿Por qué no?

[Provide context] Noté que **usó un termómetro de alimentos** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo usó? ¿Qué información estaba buscando? ¿Hay una temperatura específica? ¿Para qué tipos de carnes usa normalmente el termómetro? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

[If participant mentions referring to label/cooking directions] ¿Recuerda lo que leyó? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

[If participant does not mention referring to label/cooking directions] ¿Se dio cuenta que la etiqueta tenía instrucciones para cocinar? IF YES ¿Recuerda lo que decía? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

¿Qué tan importante piensa usted que es el usar un termómetro para alimentos al cocinar? ¿Diría que...

- Muy importante
  - Algo importante
  - Nada importante
- [No sabe]

OR

[Provide context] Noté que **no usó un termómetro de alimentos el día de hoy**, ¿me puede decir por qué no lo usó? ¿Normalmente no usa un termómetro de alimentos cuando cocina en su hogar? ¿Por qué no?

¿Cómo determina normalmente cuando la comida está bien cocida?

[If participant **mentions** referring to label/cooking directions] ¿Recuerda lo que leyó? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

[If participant **does not mention** referring to label/cooking directions] ¿Se dio cuenta que la etiqueta tenía instrucciones para cocinar? IF YES ¿Recuerda lo que decía? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

¿Qué tan importante piensa usted que es el usar un termómetro para alimentos al cocinar? ¿Diría que...

- Muy importante
  - Algo importante
  - Nada importante
- [No sabe]

[Provide context] Noté que **se lavó las manos después de tocar la carne cruda de res o de ave** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **no se lavó las manos después de tocar la carne cruda de res o de ave** el día de hoy, ¿me puede decir por qué no lo hizo? Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente no se lava las manos después de tocar la carne cruda de res o de ave? ¿Por qué no?

[Provide context] Noté que **lavó la tabla de cortar y los utensilios** el día de hoy con agua y jabón, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **no lavó la tabla de cortar y los utensilios el día de hoy** con agua y jabón, ¿me puede decir por qué no lo hizo? Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente no lava la tabla de cortar y los utensilios con agua y jabón? ¿Por qué no?

[Provide context] Noté que **tocó su dispositivo {móvil} [device]** mientras cocinaba. ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Ask if device was accessible, but not used] Noté que **no tocó su dispositivo {móvil} [device] mientras** cocinaba. Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente evita tocar su dispositivo {móvil} [device]? ¿Por qué?

Imagínese que usted acaba de cocinar una olla grande de sopa o guisado para tener suficiente comida para el día siguiente. ¿Qué hace con la comida que **sobra**?

Probe: ¿Pone la comida que sobra en un recipiente o en varios recipientes? ¿Qué tan grandes son los recipientes?

Probe: ¿Refrigera la comida que sobra de inmediato o espera un rato antes de ponerla en el refrigerador? ¿Cuánto tiempo espera?

¿Cuánto tiempo guarda la comida que sobra en el refrigerador antes de que alguien la coma o antes de tirarla?

Imagínese que tenga carne de res o de pollo en el congelador y planea cocinar eso para la comida durante la semana. ¿Cómo la **descongela**?

Probe: ¿La descongela el día que va a cocinarla o unos días antes?

Probe: ¿Qué método usa para descongelar: en el horno de microondas, en el refrigerador, en agua en el fregadero o en el mostrador?

Si usa agua en el fregadero, ¿usa agua caliente o fría? ¿Agua que corre o en reposo? ¿Cambia el agua en algún momento? ¿Cuándo la cocina?

Si lo hace en el refrigerador, ¿dónde coloca la carne congelada? ¿En la parte de arriba, abajo o en medio? Si la coloca sobre algo, ¿sobre qué cosa la coloca? ¿Cuándo la cocina?

Si lo hace en el horno de microondas, ¿la cocina de inmediato o espera un rato para cocinarla? ¿Cuánto tiempo espera?

Supongamos que descongela la carne de res o de ave para la cena de hoy en la noche, pero algo sucedió y no puede cocinarla. ¿Cuántos días dejaría la carne en el refrigerador antes de cocinarla o de tirarla?

### Antecedents

¿Qué tanto le preocupan las bacterias o los virus que se encuentran encima o dentro de los alimentos que usted cocina? En una escala del 1 al 7, donde 1 significa que no le preocupa en lo absoluto, 4 es neutral y 7 sería que le preocupa mucho, ¿qué tanto le preocupa a usted?

¿Piensa que tiene control sobre la seguridad de los alimentos que cocinan en su hogar? ¿Por qué sí o por qué no?

¿Alguna vez han tenido intoxicación alimentaria? Y/N

Follow up: ¿Me puede hablar sobre su experiencia? ¿Cuáles fueron los síntomas, qué comida piensa usted que le hizo daño? ¿Piensa que contrajo la enfermedad por comer alimentos cocinados en el hogar o por comer alimentos preparados fuera del hogar?

De las siguientes tres declaraciones, ¿cuál se parece más a su punto de vista...?

1. Ciertos tipos de personas tienen mayor riesgo de contraer intoxicación alimentaria
2. Depende, cierto tipo de personas tienen mayor riesgo para algunos tipos de intoxicación alimentaria. [Probe: ¿qué tipos de personas tienen mayor posibilidad de enfermarse?]
3. Todos los tipos de personas tienen casi el mismo riesgo de tener intoxicación alimentaria [Don't know]

¿Qué tan común piensa usted que es que la gente en los Estados Unidos tenga intoxicación alimentaria por la manera en que preparan los alimentos en su hogar? ¿Diría que eso es...

- Muy común
- Algo común
- No muy común

¿Alguna vez un miembro de su familia ha tenido intoxicación alimentaria? Y/N

Follow-up: ¿Me puede hablar sobre la experiencia de él/ella? ¿Cuáles fueron los síntomas? ¿Qué alimento piensa usted que le hizo daño a él/ella? ¿Piensa que contrajo la enfermedad por comer en casa o por comer alimentos preparados fuera de casa?

### Control Group Questions

Estamos planeando en desarrollar material educativo sobre cómo manipular los alimentos adecuadamente. ¿Qué mensajes le gustaría ver en estos materiales?

¿Qué situaciones y temas le gustaría ver en este material que sea pertinente a usted?

¿Cómo recibe información normalmente sobre cómo preparar alimentos en forma segura cuando cocina en su hogar?

¿Cómo le gustaría recibir información sobre cómo preparar alimentos en forma segura cuando cocina en su hogar?

### Conclusion

Nuevamente gracias por su tiempo y por su participación en nuestro estudio el día de hoy. ¿Tiene alguna pregunta?

Por favor vea a la persona de recepción antes de salir para recibir la tarjeta de regalo de \$75 dólares y su regalo.

De acuerdo con la Ley de Reducción de Papeleo de 1995, ninguna agencia puede realizar o patrocinar, ni ninguna persona está obligada a responder a una recopilación de información, a menos que se muestre un número de control válido de la Oficina de Administración y Presupuesto (OMB). El número de control de OMB válido para esta recopilación de datos es 0583-0169 y la fecha de vencimiento es 30/06/2018. Se estima que el tiempo requerido para completar esta recopilación de información tiene un promedio de 20 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 completar y revisar la recopilación de información