

**Appendix B: English and Spanish Moderator  
Guides for Set 1 Focus Groups: *Food Safe  
Families*<sup>®</sup> Logo and Message Framing**

# **Food Safety Consumer Research Project Focus Groups Food Safe Families® Logo and Messaging Final English Moderator Guide**

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 1.5 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 the U.S. Department of Agriculture or USDA
- Why you have been asked to participate
  - o You are consumers who prepare 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 So I can give you my full attention, tonight's session will be audio- and video-recorded. I will use the recordings to write a summary report, but I will not use names in any report.
  - o Staff members from USDA have come tonight to hear your opinions firsthand. They'll be listening 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. Food Safety Concerns (10 minutes)**

*Note: The purpose of these questions is to “warm up” the group and to have participants think about food safety in the context of their everyday lives.*

1. Let’s start off by talking about the safety of the food you eat. How concerned are you about bacteria or viruses on or inside the food you cook? Would you say you are ... very concerned, somewhat concerned, or not at all concerned? Why?
  - a. *[If not mentioned.]* Does the knowledge that our food supply is regulated by the government affect your concerns about the safety of our food? Why or why not?
2. Do you feel like you have control in your home over the safety of the food you cook? Why or why not?
3. Have you ever had food poisoning? If yes, can you tell me about your experience? Do you believe your illness was contracted from eating food cooked at home or eating food prepared outside the home?
4. How common do you think it is for people in the United States to get food poisoning because of the way food is prepared in their home? Would you say that it is ... very common, somewhat common, or not at all common? Why?
5. Are there certain types of people who have a higher risk of getting food poisoning? If yes, which people? Why are these people at increased risk?

## **III. Evaluate Current Food Safe Families® Logo and Icons (45 minutes)**

*[Present logos on board and pass out handout #1: four quadrant design in color with only clean, separate, cook, and chill (no messages)]*

6. Now let’s talk about some educational materials that USDA has developed to encourage consumers like you to follow specific food safety practices when cooking at home to help prevent food poisoning. Have you seen this logo before? If yes, where have you seen it?
7. How would you describe your first impression of the logo?
8. What do you think the logo is trying to communicate to you?
9. Have you ever heard of the Food Safe Families campaign? If yes, where have you heard about it and what have you heard?
10. *[Pass out Food Safe Families brochure and allow time to read.]*
11. After reading the brochure, does your overall impression of the logo change at all? Why or why not?

12. After reading the brochure, what do you think the logo is trying to communicate to you?
13. *[Moderator will rotate order of icons to reduce starting bias].* Let's take a closer look at each icon. Let's first look at this icon [*clean*].
  - a. What are your initial thoughts about this icon?
  - b. What do you think this icon is trying to communicate to you?
  - c. The purpose of this icon is to illustrate or convey the message "clean." *[Refer to board.]* The main message for clean is "wash hands for a full 20 seconds before you start preparing food and after you've handled raw meat, poultry or seafood. Cooking surfaces should also be clean, but you should not wash raw meat, poultry or seafood before cooking." Do you think this icon clearly illustrates or conveys the message clean? Why or why not?
  - d. How could this icon be improved to better convey the message clean to consumers?
  - e. Please take a few minutes to think about other graphics or images that could be used to convey the message "clean." *[Refer back to the main message.]* Do you have any suggestions? *[Record answers on flipchart.]*
    - i. Let's look at each of these ideas. *[Refer to flip chart and ask for each listed item.]* What are your thoughts on this graphic? Does it do a good job communicating the message clean? Why or why not?
    - ii. Of all these ideas, which one do you think best illustrates the message clean? Why?
    - iii. On the pad provided, please take a few minutes to draw some of your ideas for a new graphic for clean.
14. Now let's look at this icon [*separate*].
  - a. What are your initial thoughts about this icon?
  - b. What do you think this icon is trying to communicate to you?
  - c. The purpose of this icon is to illustrate or convey the message "separate." *[Refer to board.]* The main message for separate is "separate raw meats from other foods to avoid cross contamination, the process by which bacteria are unintentionally spread from one item to another." Do you think this icon clearly illustrates or conveys the message separate? Why or why not?
  - d. How could this icon be improved to better convey the message separate to consumers?

- e. Please take a few minutes to think about other graphics or images that could be used to convey the message "separate." *[Refer back to the main message.]* Do you have any suggestions? *[Record answers on flipchart.]*
  - i. Let's look at each of these ideas. *[Refer to flip chart and ask for each listed item.]* What are your thoughts on this graphic? Does it do a good job communicating the message separate? Why or why not?
  - ii. Of all these ideas, which one do you think best illustrates the message separate? Why?
  - iii. On the pad provided, please take a few minutes to draw some of your ideas for a new graphic for separate.

15. Now let's look at this icon [*cook*].

- a. What are your initial thoughts about this icon?
- b. What do you think this icon is trying to communicate to you?
- c. The purpose of this icon is to convey the message cook. *[Refer to board.]* The main message for cook is "use a food thermometer to check that food is cooked to the right internal temperature." Do you think this icon clearly illustrates or conveys the message cook? Why or why not?
- d. How could this icon be improved to better convey the message cook to consumers?
- e. Please take a few minutes to think about other graphics or images that could be used to convey the message "cook." *[Refer back to the main message.]* Do you have any suggestions? *[Record answers on flipchart.]*
  - i. Let's look at each of these ideas. *[Refer to flip chart and ask for each listed item.]* What are your thoughts on this graphic? Does it do a good job communicating the message cook? Why or why not?
  - ii. Of all these ideas, which one do you think best illustrates the message cook? Why?
  - iii. On the pad provided, please take a few minutes to draw some of your ideas for a new graphic for cook.

16. Now let's look at the last icon [*chill*].

- a. What are your initial thoughts about this icon?
- b. What do you think this icon is trying to communicate to you?
- c. The purpose of this icon is to illustrate or convey the message "chill." *[Refer to board.]* The main message for chill is "cool hot foods promptly using refrigeration and keep them cold." Do you think this icon clearly illustrates or conveys the message chill? Why or why not?

- d. How could this icon be improved to better convey the message chill to consumers?
- e. Please take a few minutes to think about other graphics or images that could be used to convey the message “chill.” *[Refer back to the main message.]* Do you have any suggestions? *[Record answers on flipchart.]*
  - i. Let’s look at each of these ideas. *[Refer to flip chart and ask for each listed item.]* What are your thoughts on this graphic? Does it do a good job communicating the message chill? Why or why not?
  - ii. Of all these ideas, which one do you think best illustrates the message chill? Why?
  - iii. On the pad provided, please take a few minutes to draw some of your ideas for a new graphic for chill.

#### **IV. Food Safety Messaging (40 minutes)**

- 17. Now let’s move on to a different topic and discuss some specific food safety practices you can follow to help prevent food poisoning. USDA recommends that consumers use a food thermometer to determine the doneness of meat and poultry, including hamburger patties and other small cuts, like chicken breasts. The only way to know food has been cooked to a safe internal temperature is to use a food thermometer.
  - a. Have you heard or read about this recommendation before tonight’s discussion?
  - b. If so, where, and what have you heard?
- 18. Do you have a food thermometer at home? Why or why not?
  - a. If yes, do you use it?
    - i. What type of thermometer do you use? *[Probe: digital, dial, other type (e.g., alcohol, which is not the right type)]*. Why do you like to use this type?
    - ii. For what types of foods do you use a thermometer? *[Probe: small cuts, large cuts, ground meat or poultry]*. Why do you use it on some cuts and not others?
    - iii. How often do you use a thermometer? If not all the time, why don’t you use a thermometer every time you cook meat and poultry?
  - b. If no, why don’t you use it?
- 19. What would encourage you to use a food thermometer every time you cook hamburger patties or other small cuts of meat?

20. USDA has developed some messages to encourage consumers to use a food thermometer to make sure hamburger patties and other small cuts of meat are cooked to a safe internal temperature. Please take some time to read these messages.
- a. [Go through each message.] If you had to give these messages a grade, like in school, where “A” is the best and “F” is a failing grade, what grade would you give each of these messages?
    - i. *[If not mentioned.]* Does the message do a good or bad job conveying the need to use a food thermometer? Why or why not?
    - ii. *[If not mentioned.]* What do you like/don't like about the message? Explain.
    - iii. *[For messages with foodborne illness facts.]* Have you heard this information before?
21. Which one of the four messages would most likely encourage you to use a food thermometer to determine the doneness of hamburger patties and other small cuts of meat? Why?
22. Which one of the four messages would least likely encourage you to use a food thermometer to determine the doneness of hamburger patties and other small cuts of meat? Why?
23. We are almost done. I have a couple more questions for you. Do you look for food safety information?
- a. *[If yes.]* Where do you usually get information on food safety? *[Probe: Internet (specific web sites), social media, TV, magazines]*
  - b. Where would you like to get information on food safety in the future?

## **V. Wrap Up**

- Any other comments or questions before we wrap up?
- Thank you for participating.
- Please pick up your cash honorarium and free gift (food thermometer) on your way out.

**Current Food Safe Families® Logo and Icons (Handout #1)**





## Thermometer Use Messages (Handout #2)

### Negative, Emotional appeal with narrative:

#### **Using a food thermometer can be the difference between life and death for a young child.**

Following a Labor Day celebration, a young girl was hospitalized and developed an illness called hemolytic uremic syndrome (HUS) and died several days later. Her death was caused by eating an undercooked hamburger that was contaminated with *E. coli* O157:H7. Using a food thermometer to make sure meat and poultry have reached a safe internal temperature to destroy any bacteria that may be present can prevent tragic deaths such as this.

### Positive, Rational appeal:

#### **Be a hero in your family: use a food thermometer!**

Using a food thermometer to determine doneness when cooking meat and poultry ensures that your food has reached a safe internal temperature to kill any bacteria and offers the added benefit of not overcooking it, so the food tastes better.

### Negative, Rational appeal - communicating consequences of illness:

#### **Using a food thermometer can help prevent illness and even death.**

About 3,000 people in the United States die each year from food poisoning; in some instances, these deaths were caused by not using a food thermometer to check the doneness of hamburgers. Harmful bacteria, such as *Salmonella* and *E. coli* O157:H7, can survive in meat and poultry if not cooked to a high enough temperature. These bacteria can cause nausea, diarrhea, and vomiting and can also lead to serious, long-term health problems such as hospitalization due to bloody diarrhea and kidney failure that requires life-long dialysis. Reactive arthritis is another possible long-term side effect.

### Negative, Mixed appeal:

#### **Don't skip using a food thermometer!**

Not using a food thermometer can result in dry, overcooked meat and poultry. Not taking the time to use a food thermometer to check the endpoint temperature when cooking meat and poultry also increases the chance of you or your family getting sick from food poisoning.

*Notes: The highlighted text will not be shown to participants. We will vary the order of the messages in each group to control starting point bias; e.g., in two groups the "negative/emotional appeal" message will be the first message on the handout, in two groups this message will be the second message on the handout, and so forth.*

# **Food Safety Consumer Research Project Focus Groups Food Safe Families® Logo and Messaging Final Spanish Moderator Guide**

De acuerdo con la Ley de Reducción de Trámites de Administrativos 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 recolección de datos es 0583-XXXX y la fecha de vencimiento es XX/XX/20XX. Se estima que el tiempo requerido para completar esta recopilación de información tiene un promedio de 1.5 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)**

- Quiénes somos y a quiénes representamos
  - o Presentación de la moderadora
  - o El estudio es patrocinado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos o USDA (en inglés)
- Por qué se les solicitó que participen
  - o Ustedes son consumidores que preparan algunos de los productos de los que les 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 deseamos conocer
- Cómo se va a realizar el diálogo
  - o La sesión durará aproximadamente una hora y media
  - o Para que les dé toda mi atención, la sesión del día de hoy será grabada en audio y en vídeo. Usaré las grabaciones para escribir un informe en forma de resumen, pero no mencionaré sus nombres en ningún reporte.
  - o Miembros del personal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos han venido esta noche a escuchar sus opiniones directamente de ustedes. Ellos estarán escuchando detrás del espejo unidireccional.
  - o Nos gustaría que el diálogo sea abierto e informal y que se animen todos a participar
  - o Nos gustaría saber las opiniones de todas las personas del grupo
  - o Una sola persona debe hablar a la vez
  - o No hay respuestas o ideas correctas o incorrectas, queremos SUS opiniones.
  - o Por favor silencien o apaguen sus teléfonos celulares

- o Si bien hablaremos sobre temas relacionados con la seguridad alimentaria, yo no soy experta en seguridad alimentaria, por lo tanto, es posible que no pueda responder todas sus preguntas. Les daremos 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. Food Safety Concerns (10 minutes)**

*Note: The purpose of these questions is to “warm up” the group and to have participants think about food safety in the context of their everyday lives.*

1. Comencemos a hablar sobre la seguridad de los alimentos que comen. ¿Qué tanto les preocupan las bacterias o virus sobre o dentro de los alimentos que ustedes cocinan? ¿Dirían que... se preocupan mucho, se preocupan algo o para nada se preocupan? ¿Me podrían decir por qué?
  - a. *[If not mentioned.]* El saber que la distribución de alimentos es reglamentada por el gobierno, ¿afecta su preocupación acerca de la seguridad de sus alimentos? ¿Por qué sí o por qué no?
2. ¿Piensan que tienen 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? ¿Me pueden decir algo más sobre su experiencia? ¿Piensan que contrajeron la enfermedad por comer alimentos cocinados en casa o por comer alimentos preparados fuera de casa?
4. ¿Qué tan común piensan que la gente en los Estados Unidos tiene intoxicación alimentaria por la manera en que preparan sus alimentos en casa? ¿Dirían que es... muy común, algo común o para nada común? ¿Me podría decir por qué?
5. ¿Piensan que hay cierto tipo de personas que corren mayor riesgo de intoxicación alimentaria? De ser así, ¿qué tipo de personas? ¿Por qué estas personas están a mayor riesgo?

## **III. Evaluate Current Food Safe Families® Logo and Icons (45 minutes)**

*[Present logos on board and pass out handout #1: four quadrant design in color with only clean, separate, cook, and chill (no messages)]*

6. Ahora hablemos sobre algunos materiales educativos que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha desarrollado para motivar a los consumidores como usted a seguir prácticas de seguridad alimentaria al cocinar en casa y prevenir la intoxicación alimentaria. ¿Han visto este logotipo anteriormente? De ser así, ¿dónde lo han visto?
7. ¿Cómo describirían su primera impresión sobre el logotipo?
8. ¿Qué piensan que el logotipo está tratando de comunicarles a ustedes?

9. ¿Alguna vez han escuchado hablar sobre la campaña publicitaria Familias Preparando Alimentos Adecuadamente (*Food Safe Families*)? De ser así, ¿dónde han escuchado hablar sobre esto y qué es lo que han escuchado?
10. [Pass out Food Safe Families brochure and allow time to read.]
11. Después de leer el folleto, ¿cambió su impresión general del logotipo? ¿Por qué sí o por qué no?
12. Después de leer el folleto, ¿qué piensan que el logotipo está tratando de comunicarles a ustedes?
13. [Moderator will rotate order of icons to reduce starting bias]. Revisemos cada icono en más detalle. Primero, veamos este icono [limpiar].
  - a. ¿Qué pensaron inicialmente sobre este icono?
  - b. ¿Qué piensan que este icono está tratando de comunicarles a ustedes?
  - c. El objetivo de este icono es ilustrar o comunicar el mensaje de "limpiar". [Refer to board.] El mensaje principal para limpiar es "lávese las manos durante 20 segundos antes de preparar alimentos y después de tocar carne cruda, aves o pescado. Las superficies donde va a cocinar también deben estar limpias, pero no debe lavar carne cruda, aves o pescado antes de cocinarlos". ¿Piensan que este icono ilustra o comunica claramente el mensaje de limpiar? ¿Por qué sí o por qué no?
  - d. ¿Cómo se podría mejorar este icono para comunicar mejor a los consumidores el mensaje de limpiar?
  - e. Por favor tomen unos minutos para pensar acerca de las gráficas o las imágenes que se pudieran usar para comunicar el mensaje de "limpiar". [Refer back to the main message.] ¿Tienen alguna sugerencia? [Record answers on flipchart].
    - i. Veamos cada una de estas ideas. [Refer to flip chart and ask for each listed item.] ¿Qué piensan sobre este gráfico? ¿Les parece que comunica adecuadamente el mensaje de limpiar? ¿Por qué sí o por qué no?
    - ii. De todas estas ideas, ¿cuál les parece que ilustra mejor el mensaje de limpieza? ¿Me podrían decir por qué?
    - iii. En las hojas que les dimos, por favor tomen unos minutos para dibujar sus ideas para un nuevo gráfico para limpiar.
14. Ahora veamos este icono [*separar*].
  - a. ¿Qué pensaron inicialmente sobre este icono?
  - b. ¿Qué piensan que este icono está tratando de comunicarles a ustedes?

- c. El objetivo de este icono es ilustrar o comunicar el mensaje de "separar". [Refer to board.] El mensaje principal de separar es "separe las carnes crudas de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada, el proceso mediante el cual las bacterias se transfieren de manera involuntaria de un elemento a otro". ¿Piensan que este icono ilustra o comunica claramente el mensaje de separar? ¿Por qué sí o por qué no?
- d. ¿Cómo se podría mejorar este icono para comunicar mejor a los consumidores el mensaje de separar?
- e. Por favor tomen unos minutos para pensar acerca de las gráficas o las imágenes que se pudieran usar para comunicar el mensaje de "separar". [Refer back to the main message.] ¿Tienen alguna sugerencia? [Record answers on flipchart.]
  - i. Veamos cada una de estas ideas. [Refer to flip chart and ask for each listed item.] ¿Qué piensan sobre este gráfico? ¿Les parece que comunica adecuadamente el mensaje de separar? ¿Por qué sí o por qué no?
  - ii. De todas estas ideas, ¿cuál les parece que ilustra mejor el mensaje de separar? ¿Me podrían decir por qué?
  - iii. En las hojas que les dimos, por favor tomen unos minutos para dibujar sus ideas para un nuevo gráfico para separar.

15. Ahora, veamos este icono [cocinar].

- a. ¿Qué pensaron inicialmente sobre este icono?
- b. ¿Qué piensan que este icono está tratando de comunicarles a ustedes?
- c. El objetivo de este icono es ilustrar o comunicar el mensaje de "cocinar". [Refer to board.] El mensaje principal de cocinar es "use un termómetro para alimentos para comprobar que el alimento se cocina a la temperatura interna adecuada". ¿Piensan que este icono ilustra o comunica claramente el mensaje de cocinar? ¿Por qué sí o por qué no?
- d. ¿Cómo se podría mejorar este icono para comunicar mejor a los consumidores el mensaje de cocinar?
- e. Por favor tomen unos minutos para pensar acerca de las gráficas o las imágenes que se pudieran usar para comunicar el mensaje de "cocinar". [Refer back to the main message.] ¿Tienen alguna sugerencia? [Record answers on flipchart.]
  - i. Veamos cada una de estas ideas. [Refer to flip chart and ask for each listed item.] ¿Qué piensan sobre este gráfico? ¿Les parece que comunica adecuadamente el mensaje de cocinar? ¿Por qué sí o por qué no?
  - ii. De todas estas ideas, ¿cuál les parece que ilustra mejor el mensaje de cocinar? ¿Me podrían decir por qué?

- iii. En las hojas que les dimos, por favor tomen unos minutos para dibujar sus ideas para un nuevo gráfico para cocinar.

16. Ahora, veamos el último icono, [*enfriar*].

- a. ¿Qué pensaron inicialmente sobre este icono?
- b. ¿Qué piensan que este icono está tratando de comunicarles a ustedes?
- c. El objetivo de este icono es ilustrar o comunicar el mensaje de "enfriar". [*Refer to board.*] El mensaje principal de enfriar es "enfrié los alimentos calientes de inmediato mediante refrigeración y manténgalos fríos." ¿Piensan que este icono ilustra o comunica claramente el mensaje de enfriar? ¿Por qué sí o por qué no?
- d. ¿Cómo se podría mejorar este icono para comunicar mejor a los consumidores el mensaje de enfriar?
- e. Por favor tomen unos minutos para pensar acerca de las gráficas o las imágenes que se pudieran usar para comunicar el mensaje de "enfriar". [*Refer back to the main message.*] ¿Tienen alguna sugerencia? [*Record answers on flipchart.*]
  - i. Veamos cada una de estas ideas. [*Refer to flip chart and ask for each listed item.*] ¿Qué piensan sobre este gráfico? ¿Les parece que comunica adecuadamente el mensaje de enfriar? ¿Por qué sí o por qué no?
  - ii. De todas estas ideas, ¿cuál les parece que ilustra mejor el mensaje de enfriar? ¿Me podrían decir por qué?
  - iii. En las hojas que les dimos, por favor tomen unos minutos para dibujar sus ideas para un nuevo gráfico para enfriar.

#### **IV. Food Safety Messaging (40 minutes)**

17. Ahora, pasemos a un tema diferente y hablemos sobre algunas prácticas de seguridad alimentaria que pueden seguir para ayudar a prevenir la intoxicación alimentaria. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que los consumidores usen un termómetro para determinar si la carne y aves están bien cocidos, incluso la carne para hamburguesas y otros cortes pequeños, como la pechuga de pollo. La única manera de saber si los alimentos fueron cocinados a una temperatura interna segura es usar un termómetro para alimentos.

- a. ¿Han escuchado o han leído acerca de estas recomendaciones antes de la reunión de hoy en la noche?
  - b. Si es así, ¿dónde y qué es lo que han escuchado?
18. ¿Tienen un termómetro para alimentos en su hogar? ¿Por qué sí o por qué no?
- a. Si es así, ¿lo utilizan?

- i. ¿Qué tipo de termómetro usan? [*Pregunte: digital, de carátula, otro tipo (por ejemplo, alcohol, que no es el tipo correcto)*] ¿Por qué les gusta usar este tipo de termómetro?
    - ii. ¿Para qué tipo de alimentos usan un termómetro? [*Pregunte: Cortes pequeños, largos, carne molida o aves*]. ¿Por qué lo usan para algunos cortes y no para otros?
    - iii. ¿Con qué frecuencia usan un termómetro? Si no lo usan todo el tiempo, ¿por qué no usan un termómetro todo el tiempo cuando cocinan carne y aves?
  - b. Si no lo usan, ¿por qué no lo usan?
19. ¿Qué les motivaría a usar un termómetro para alimentos todo el tiempo para cocinar carne para hamburguesas u otros cortes de carne pequeños?
20. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha desarrollado algunos mensajes para motivar a los consumidores a usar un termómetro para alimentos para asegurar que la carne para hamburguesas y otros cortes de carne pequeños se cocinan a una temperatura interna segura. Por favor, tomen un momento para leer estos mensajes.
  - a. [*Go through each message.*] Si fueran a dar una calificación a estos mensajes, como en la escuela, donde “A” es la mejor y “F” es reprobar, ¿qué calificación le darían a cada uno de estos mensajes?
    - i. [*If not mentioned.*] ¿Les parece que el mensaje comunica bastante bien o mal la necesidad de usar un termómetro para alimentos? ¿Por qué sí o por qué no?
    - ii. [*If not mentioned.*] ¿Qué les gusta o les disgusta sobre el mensaje? Por favor, explíqueme.
    - iii. [*For messages with foodborne illness facts.*] ¿Ha escuchado esta información antes?
21. ¿Cuál de los cuatro mensajes sería el que más les motivaría a usar un termómetro para alimentos para determinar si está bien cocida la carne para hamburguesas y otros cortes de carne pequeños? ¿Me podrían decir por qué?
22. ¿Cuál de los cuatro mensajes sería el que menos les motivara a usar un termómetro para alimentos para determinar si está bien cocida la carne para hamburguesas y otros cortes de carne pequeños? ¿Me podría decir por qué?
23. Ya casi terminamos. Tengo un par de preguntas más para ustedes. ¿Buscan ustedes información sobre seguridad alimentaria?

- a. *[If yes.] ¿Dónde obtienen normalmente información sobre seguridad alimentaria? [Pregunte: En Internet (sitios web específicos), medios sociales, televisión, revistas.]*
- b. ¿Dónde les gustaría obtener información sobre seguridad alimentaria en el futuro?

## **V. Wrap Up**

- ¿Tienen algún otro comentario o preguntas antes de terminar?
- Gracias por participar.
- Por favor, recojan su honorario en efectivo y su regalo (un termómetro para alimentos) cuando salgan.



**Logotipo e iconos actuales de la campaña publicitaria Familias Preparando Alimentos Adecuadamente® (Volante #1)**



## Mensajes en español sobre el uso del termómetro (Volante #2)

### Negative, Emotional appeal with narrative:

#### **Usar un termómetro puede ser la diferencia entre la vida y la muerte para un niño pequeño.**

Después de una celebración del día del trabajo, una niña pequeña fue hospitalizada y desarrolló una enfermedad llamada síndrome urémico hemolítico (HUS, por sus siglas en inglés) y murió varios días después. Su muerte fue causada por comer una hamburguesa mal cocida que estaba contaminada con *E. coli* O157:H7. Usar un termómetro para alimentos para asegurar que las carnes y las aves han llegado a una temperatura interna segura que destruya cualquier bacteria que pueda estar presente puede prevenir muertes trágicas como esta.

### Positive, Rational appeal:

#### **Sea un héroe en su familia: use un termómetro para alimentos**

Usar un termómetro para alimentos para determinar cuando están bien cocidas las carnes y las aves asegura que su comida ha llegado a una temperatura interna segura que destruye cualquier bacteria y ofrece el beneficio de no recocerla, para que la comida tenga mejor sabor.

### Negative, Rational appeal - communicating consequences of illness:

#### **El usar un termómetro para alimentos puede ayudar a prevenir enfermedades y hasta la muerte.**

Aproximadamente 3,000 personas en los Estados Unidos fallecen cada año por intoxicación alimentaria; en algunos casos, estas muertes fueron ocasionadas por no usar un termómetro para alimentos para verificar que las hamburguesas estaban bien cocidas. Bacterias dañinas, tales como *Salmonella* y *E. coli* O157:H7, pueden sobrevivir en las carnes y las aves hasta ciertas temperaturas altas. Estas bacterias pueden causar náuseas, diarrea y vómito, y pueden también llegar a convertirse en serios problemas de salud a largo plazo, como una hospitalización debido a diarrea con sangre e insuficiencia renal que requiere diálisis de por vida. La artritis reactiva es otro posible efecto secundario a largo plazo.

### Negative, Mixed appeal:

#### **No deje de usar un termómetro para alimentos**

No usar un termómetro para alimentos puede resultar en carnes y aves secas y recocidas. El no tomarse el tiempo de usar un termómetro para alimentos para verificar la temperatura final al cocinar las carnes y las aves también aumenta las probabilidades de que usted y su familia se enfermen de intoxicación alimentaria.

*Notes: The highlighted text will not be shown to participants. We will vary the order of the messages in each group to control starting point bias; e.g., in two groups the "emotional appeal" message will be the first message on the handout, in two groups this message will be the second message on the handout, and so forth.*