

Appendix I: Post-observation Interview Guide - English

OMB Control Number: 0583-0169
Expiration date: xx/xx/xxxx

TREATMENT GROUP INTERVIEW GUIDE

Introduction Script

Thank you so much for your time today and allowing us to record your actions while you prepared a meal just like you would in your home. If it is okay with you, I'm going to ask you a few follow-up questions that will focus on some of the activities you participated in while in the model kitchen.

Is it okay with you if I record your answers? The recording is confidential and will only be used to accurately capture our conversation (allowed recording y/n).

If it is okay with you, I'd like to begin this interview, which will take about 20 minutes. If **no**:
Terminate interview.

If **yes**: Proceed.

Observation Follow Up (use trigger form for context)

Handwashing

[Provide context] I saw that you **washed your hands before you started cooking** today, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **did not wash your hands for a full 20 seconds before cooking** today, can you tell me why not? When you cook at home, do you usually not wash your hands before cooking? Why not?

Washed Raw Chicken

[Provide context] I saw that you washed the raw chicken today, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

How do you wash or rinse raw chicken at home?

Why do you wash or rinse raw chicken at home? [Probe: to get rid of slime, skin, fat, blood, bacteria or germs? Habit? My family has always washed or rinsed raw chicken.]

[Ask if wash or rinse to rid of bacteria or germs] How important is it to you to wash or rinse raw chicken to get rid of bacteria or germs?

- Very important
- Somewhat important
- Not important at all
- [Don't Know]

OR

[Provide context] When we recruited you for the study, you said you usually wash raw chicken before cooking it. I saw that you did not wash or rinse the raw chicken today, can you tell me why?

[If "social media" emails mentioned, ask] Can you tell me exactly what you saw that made you decide to not wash raw chicken today?

What about the next time you cook raw chicken at home, do you think you will wash it? If yes, why? If no, why not?

Washing Hands after Handling Raw Chicken

[Provide context] I saw that you **washed your hands after handling raw chicken** today, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **did not wash your hands after handling raw chicken** today, can you tell me why not? When you cook at home, do you usually not wash your hands after handling raw chicken? Why not?

Food Thermometer

[Provide context] I saw that you **used a food thermometer** today, can you tell me why you did that? What information were you looking for? Is there a specific temperature? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

[If participant mentions referring to label/cooking directions] Do you recall what you read? [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] Did you notice any cooking instructions on the label? If yes, do you recall what it said? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

How important do you think it is to use a food thermometer when cooking? Would you say ...

- Very important
- Somewhat important
- Not important at all

[Don't know]

OR

[Provide context] I saw that you **did not use a food thermometer today**, can you tell me why not? Do you usually not use a thermometer when cooking at home? Why not?

How do you usually determine doneness?

[If participant mentions referring to label/cooking directions] Do you recall what you read? [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] Did you notice any cooking instructions on the label? If yes, do you recall what it said? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

How important do you think it is to use a food thermometer when cooking? Would you say ...

- Very important
- Somewhat important
- Not important at all

[Don't know]

Device

[Provide context] I saw that you **touched your [device]** while cooking. Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Ask if device was accessible, but not used] I saw that you **didn't touch your [device] while** cooking. When you cook at home, do you usually avoid touching your [device]? Why?

Cleaning Kitchen Items

[Provide context] I saw that you **washed the cutting board and utensils** today with soap and water, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **did not wash the cutting board and utensils today** with soap and water, can you tell me why not? When you cook at home, do you usually not wash the cutting board with soap and water? Why not?

Cleaning/Disinfecting Sink

[Provide context] I saw that you simply **rinsed the sink today without using soap or sanitizer**, can you tell me why? Is that how you typically do it when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **washed the sink** today with **soap and water**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **disinfected the sink** today with **sanitizer**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

Cleaning/Disinfecting Counter

[Provide context] I saw that you simply **wiped the counter today without using soap or sanitizer**, can you tell me why? Is that how you typically do it when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **washed the counter** today with **soap and water**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **disinfected the counter** today with **sanitizer**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

Leftovers

Imagine you just cooked a large pot of soup or chili so that you would have enough to eat the next day. What do you do with the **leftovers**?

Probe: Do you place the leftovers in one container or multiple containers? How big are the containers?

Probe: Do you refrigerate the leftovers immediately or wait awhile to put them in the refrigerator? How long do you wait?

How long do you store the leftovers in the refrigerator before someone eats them or you throw them away?

Thawing

Imagine you have chicken in the freezer, and you plan to cook it for dinner later in the week. How would you **thaw it**?

Probe: Do you thaw it the day you're cooking it or a couple days before?

Probe: What method of thawing do you use: in the microwave, in the refrigerator, in water in the sink, or on the countertop?

If water in sink, do you use hot or cold water? Running or standing water? Do you change the water at some point? When do you cook it?

If in refrigerator, where do you place the frozen chicken? On the top, bottom, or middle shelf? What, if anything, do you place it on? When do you cook it?

If in the microwave, do you cook it immediately or wait awhile before cooking it? How long do you wait?

Let's say you thawed the chicken for dinner tonight, but something came up and you were not able to cook it. How many days would you leave it in the refrigerator before cooking it or throwing it away?

Antecedent Questions

1. How concerned are you about bacteria or viruses on or inside the food you cook? On a scale of 1-7, with 1 being not at all concerned, 4 being neutral, and 7 being extremely concerned, how concerned are you?
 2. Do you feel like you have control in your home about the safety of the food you cook? Why or why not?
 3. Have you ever had food poisoning? Y/N
 4. Follow-up: Can you tell me about your experience? What were the symptoms, what food do you think made you sick? Do you believe your illness was contracted from cooking at home, or eating prepared food away from home?
 5. 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
 - Not very common
1. Has a family member ever had food poisoning? Y/N

1. Follow-up: Can you tell me about his/her experience? What were his/her symptoms, what food do you think made him/her sick? Do you believe their illness was contracted from eating at home, or eating prepared food away from home?

Intervention Questions

1. After you signed up for the study, we sent you 3 emails. Did you read the emails?
 - a. If yes, did you read all the emails or some of the emails?
 - b. If no, why didn't you read the emails? **[Go to Conclusion]**
2. Do you recall if you viewed the emails on a desktop, laptop, tablet or smartphone?
3. Tell me what you remember about the emails.
 - a. *[If necessary]* Do you remember seeing a message at the bottom of each email?
 - If yes, can you tell me what the messages said?
 - b. *[If necessary]* Do you remember seeing a graphic at the bottom of any of the emails?
 - If yes, can you tell me what the graphic or graphics looked like?
 - c. *[If necessary]* Do you remember seeing a link to a YouTube video at the bottom of one of the emails?
 - If yes, did you click on the link?
 - o If yes, did you watch the video?
 - If yes, do you recall what it was about?

[If respondent does not remember seeing any of the messages, graphics, or video, Go to Conclusion.]

4. Did the information in the email(s) or the video influence your actions in the kitchen today or not? If yes, in what way?
5. Do you think the information in the email(s) or the video will influence how you cook at home in the future or not? Why?

Conclusion

We mentioned in our recruiting materials that we were interested in cooking practices and how to evaluate recipes. However, the specific focus of our study is on food safety and how to prevent food poisoning. The aim of this study is to measure handling and preparation practices and investigate the movement of bacteria from raw foods, so we can better understand exactly how contamination can spread. In addition, a biological tracking agent was in the food to help us track where contamination might occur. This biological tracking

agent does not pose any health hazard to you. We purposely did not tell you exactly what our specific research objectives were in advance in order to capture your behaviors in a natural way. You can request to be removed from the study at any time, and if you decide to exit the study at this point, we will destroy the recordings of your actions, and you will not be included in the data set.

We want to confirm with you now that you understand the focus of our study and that you wish to remain as a participant.

If **no**: Thank you so much for your time, your participation in our study is now complete, and we will remove your data from our dataset and destroy any records.

If **yes**: Thank you for your consent.

[If touched device] A study team member is collecting micro samples from the kitchen surfaces and equipment. We noticed you touched your [device] while cooking, would you mind if we took a swab of your [device]?

If **no**: No problem.

If **yes**: Thank you

Thank you again for your time and for your participation in our study today. Are there any questions that you have for me?

Please see the greeter on your way out to receive the \$75 gift card and gift.

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 0583-0169 and the expiration date is xx/xx/xxxx. The time required to complete this information collection is estimated to average 20 minute 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.

OMB Control Number: 0583-0169
Expiration date: xx/xx/xxxx

CONTROL GROUP INTERVIEW GUIDE

Introduction Script

Thank you so much for your time today and allowing us to record your actions while you prepared a meal just like you would in your home. If it is okay with you, I'm going to ask you a few follow-up questions that will focus on some of the activities you participated in while in the model kitchen.

Is it okay with you if I record your answers? The recording is confidential and will only be used to accurately capture our conversation (allowed recording y/n).

If it is okay with you, I'd like to begin this interview, which will take about 20 minutes.

If **no**: Terminate interview.

If **yes**: Proceed.

Handwashing

[Provide context] I saw that you **washed your hands before you started cooking** today, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **did not wash your hands for a full 20 seconds** before cooking today, can you tell me why not? When you cook at home, do you usually not wash your hands for 20 seconds before cooking? Why not?

Washed Raw Chicken

[Provide context] I saw that you washed the raw chicken today, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

How do you wash or rinse raw chicken at home?

Why do you wash or rinse raw chicken at home? [Probe: to get rid of slime, skin, fat, blood, bacteria or germs? Habit? My family has always washed or rinsed raw chicken.]

[Ask if wash or rinse to rid of bacteria or germs] How important is it to you to wash or rinse raw chicken to get rid of bacteria or germs?

- Very important
- Somewhat important
- Not important at all
- [Don't Know]

OR

[Provide context] When we recruited you for the study, you said you usually wash raw chicken before cooking it. I saw that you did not wash or rinse the raw chicken today, can you tell me why?

Washed Hands after Handling Raw Chicken

[Provide context] I saw that you **washed your hands after handling raw chicken** today, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **did not wash your hands after handling raw chicken**

today, can you tell me why not? When you cook at home, do you usually not wash your hands after handling raw chicken? Why not?

Food Thermometer

[Provide context] I saw that you **used a food thermometer** today, can you tell me why you did that? What information were you looking for? Is there a specific temperature? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

[If participant mentions referring to label/cooking directions] Do you recall what you read? [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] Did you notice any cooking instructions on the label? If yes, do you recall what it said? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

How important do you think it is to use a food thermometer when cooking? Would you say ...

- Very important
- Somewhat important
- Not important at all

[Don't know]

OR

[Provide context] I saw that you **did not use a food thermometer today**, can you tell me why not? Do you usually not use a thermometer when cooking at home? Why not?

How do you usually determine doneness?

[If participant **mentions** referring to label/cooking directions] Do you recall what you read? [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] Did you notice any cooking instructions on the label? If yes, do you recall what it said? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer]

How important do you think it is to use a food thermometer when cooking? Would you say ...

- Very important
- Somewhat important

- Not important at all

[Don't know]

Device

[Provide context] I saw that you **touched your [device]** while cooking. Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Ask if device was accessible, but not used] I saw that you **didn't touch your [device] while cooking**. When you cook at home, do you usually avoid touching your [device]? Why?

Cleaning Kitchen Items

[Provide context] I saw that you **washed the cutting board and utensils** today with soap and water, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **did not wash the cutting board and utensils** today with soap and water, can you tell me why not? When you cook at home, do you usually not wash the cutting board with soap and water? Why not?

Cleaning/Disinfecting Sink

[Provide context] I saw that you simply **rinsed the sink today without using soap or sanitizer**, can you tell me why? Is that how you typically do it when cooking at home? Why?

[Provide context] I saw that you **washed the sink** today with **soap and water**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **disinfected the sink** today with **sanitizer**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

Cleaning/Disinfecting Counter

[Provide context] I saw that you simply **wiped the counter today without using soap or sanitizer**, can you tell me why? Is that how you typically do it when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **washed the counter** today with **soap and water**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

[Provide context] I saw that you **disinfected the counter** today with **sanitizer**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

Leftovers

Imagine you just cooked a large pot of soup or chili so that you would have enough to eat the next day. What do you do with the **leftovers**?

Probe: Do you place the leftovers in one container or multiple containers? How big are the containers?

Probe: Do you refrigerate the leftovers immediately or wait awhile to put them in the refrigerator? How long do you wait?

How long do you store the leftovers in the refrigerator before someone eats them or you throw them away?

Thawing

Imagine you have chicken in the freezer, and you plan to cook it for dinner later in the week. How would you **thaw it**?

Probe: Do you thaw it the day you're cooking it or a couple days before?

Probe: What method of thawing do you use: in the microwave, in the refrigerator, in water in the sink, or on the countertop?

If water in sink, do you use hot or cold water? Running or standing water? Do you change the water at some point? When do you cook it?

If in refrigerator, where do you place the frozen chicken? On the top, bottom, or middle shelf? What, if anything, do you place it on? When do you cook it?

If in the microwave, do you cook it immediately or wait awhile before cooking it? How long do you wait?

Let's say you thawed the chicken for dinner tonight, but something came up and you were not able to cook it. How many days would you leave it in the refrigerator before cooking it or throwing it away?

Antecedent Questions

1. How concerned are you about bacteria or viruses on or inside the food you cook? On a scale of 1-7, with 1 being not at all concerned, 4 being neutral, and 7 being extremely concerned, how concerned are you?
2. Do you feel like you have control in your home about the safety of the food you cook? Why or why not?

3. Have you ever had food poisoning? Y/N
4. Follow-up: Can you tell me about your experience? What were the symptoms, what food do you think made you sick? Do you believe your illness was contracted from cooking at home, or eating prepared food away from home?
5. 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
 - Not very common
6. Has a family member ever had food poisoning? Y/N
7. Follow-up: Can you tell me about his/her experience? What were his/her symptoms, what food do you think made him/her sick? Do you believe their illness was contracted from eating at home, or eating prepared food away from home?

Control Group Questions

We are planning on creating educational material about safe food handling. What messages would you want to see in these materials?

What situations and topics would you want to see in this material to make it relevant to you?

How do you usually get information on how to safely prepare food when cooking at home?

How would you like to get information on how to safely prepare food when cooking at home?

Conclusion

We mentioned in our recruiting materials that we were interested in cooking practices and how to evaluate recipes. However, the specific focus of our study is on food safety and how to prevent food poisoning. The aim of this study is to measure handling and preparation practices and investigate the movement of bacteria from raw foods, so we can better understand exactly how contamination can spread. In addition, a biological tracking agent was in the food to help us track where contamination might occur. This biological tracking agent does not pose any health hazard to you. We purposely did not tell you exactly what our specific research objectives were in advance in order to capture your behaviors in a natural way. You can request to be removed from the study at any time, and if you decide to exit the study at this point, we will destroy the recordings of your actions, and you will not be included in the data set.

We want to confirm with you now that you understand the focus of our study that you wish to remain as a participant.

If **no**: Thank you so much for your time, your participation in our study is now complete, and we will remove your data from our dataset and destroy any records.

If **yes**: Thank you for your consent.

[If touched device] A study team member is collecting micro samples from the kitchen surfaces and equipment. We noticed you touched your [device] while cooking, would you mind if we took a swab of your [device]?

If **no**: No problem.

If **yes**: Thank you

Thank you again for your time and for your participation in our study today. Are there any questions that you have for me?

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 0583-0169 and the expiration date is xx/xx/xxxx. The time required to complete this information collection is estimated to average 20 minute 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.

**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)

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

If **no**: Terminate interview.

If **yes**: Proceed.

Observation Follow Up (use trigger form for context)

Handwashing

[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?

Washed Raw Chicken

[Provide context] Noté que lavó el pollo crudo el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

¿Cómo lava o enjuaga el pollo crudo en el hogar?

¿Por qué lava o enjuaga el pollo crudo en el hogar? [Probe: ¿para quitarle la baba, la piel, la grasa, la sangre, las bacterias o los gérmenes? ¿Por hábito? Mi familia siempre ha lavado o enjuagado el pollo crudo.]

[Ask if wash or rinse to rid of bacteria or germs] ¿Qué tan importante es para usted lavar o

enjuagar el pollo crudo para eliminar bacterias o gérmenes?]

- Muy importante
- Algo importante
- Nada importante
- [Don't Know]

OR

[Provide context] Cuando lo/la reclutamos para el estudio, usted dijo que normalmente lava el pollo crudo antes de cocinarlo. Me di cuenta que no lavó o enjuagó el pollo crudo el día de hoy, ¿me puede decir por qué no lo hizo?

[If “social media” emails mentioned, ask] ¿Me podría decir exactamente lo que vio que hizo que decidiera no lavar el pollo crudo el día de hoy?

¿Y qué diría usted sobre la próxima vez que cocine pollo crudo en el hogar? ¿piensa que lo va a lavar? IF YES: ¿Me puede decir por qué sí? IF NO: ¿Me puede decir por qué no?

Washing Hands after Handling Raw Chicken

[Provide context] Noté que **se lavó las manos después de manipular el pollo crudo** 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 manipular el pollo crudo** 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 manipular el pollo crudo? ¿Por qué no?

Food Thermometer

[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 usted 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]

Device

[Provide context] Noté que **tocó su [dispositivo]** 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] mientras** cocinaba. Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente evita tocar su [device]? ¿Por qué?

Cleaning Kitchen Items

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

¿normalmente no lava la tabla de cortar y los utensilios con jabón y agua? ¿Por qué no?

Cleaning/Disinfecting Sink

[Provide context] Noté que simplemente **enjuagó el fregadero el día de hoy sin usar jabón o desinfectante**, ¿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 **lavó el fregadero** el día de hoy con **jabón y agua**, ¿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 **desinfectó el fregadero** el día de hoy con **desinfectante**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

Cleaning/Disinfecting Counter

[Provide context] Noté que simplemente **pasó el trapo al mostrador el día de hoy sin usar jabón o desinfectante**, ¿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 **lavó el mostrador** el día de hoy **con jabón y agua**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **desinfectó el mostrador** el día de hoy con **desinfectante**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

Leftovers

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?

Thawing

Imagínese tener pollo en el congelador y planea cocinarlo para la cena durante la semana. ¿Cómo lo **descongela**?

Probe: ¿Lo descongela el día que va a cocinarlo 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 lo cocina?

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

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

Supongamos que descongela el pollo para la cena de hoy en la noche, pero algo sucedió y no pudo cocinarlo. ¿Cuántos días dejaría el pollo en el refrigerador antes de cocinarlo o de tirarlo?

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. ¿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
6. ¿Alguna vez un miembro de su familia ha tenido intoxicación alimentaria? Y/N
 7. 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 el hogar o por comer alimentos preparados fuera del hogar?

Intervention Questions

1. Después de que se inscribió para el estudio, le enviamos 3 mensajes de correo electrónico. ¿Leyó los mensajes electrónicos?
 - a. IF YES, ¿leyó todos los mensajes electrónicos o algunos de los mensajes electrónicos?
 - b. IF NO, ¿por qué no leyó los mensajes electrónicos? **[Go to Conclusion]**
2. ¿Recuerda haber visto los mensajes electrónicos en una computadora de escritorio, computadora portátil, tableta o teléfono inteligente (smartphone)?
3. Por favor, dígame lo que recuerda sobre los mensajes electrónicos.
 - a. *[If necessary]* ¿Recuerda haber visto un mensaje en la parte de abajo de cada mensaje de correo electrónico?
 - IF YES: ¿me puede decir lo que decían los mensajes?
 - b. *[If necessary]* ¿Recuerda haber visto un gráfico en la parte de abajo de alguno de los mensajes electrónicos?
 - IF YES, can ¿me puede describir el gráfico o los gráficos?
 - c. *[If necessary]* ¿Recuerda haber visto un enlace a un video de YouTube en la parte de abajo de uno de los mensajes electrónicos?
 - IF YES: ¿hizo clic en el enlace?
 - o IF YES: ¿vio el video?
 - IF YES: ¿recuerda de qué se trataba?

[If respondent does not remember seeing any of the messages, graphics, or video, Go to Conclusion.]

4. ¿Influyó la información de los mensajes electrónicos o el video en sus acciones en la

cocina el día de hoy o no? De ser así, ¿de qué manera influyó?

5. ¿Piensa que la información en los mensajes electrónicos o el vídeo influirá en la manera como cocinará en su hogar en el futuro o no? ¿Por qué?

Conclusion

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 podría ocurrir la contaminación. Este agente de rastreo biológico 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 retirarse 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 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 los registros.

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

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

IF **NO**: No hay problema.

IF **YES**: Gracias

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 xx/xx/xxxx . 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.

Número de control de OMB: 0583-0169

Fecha de vencimiento: xx/xx/xxxx

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)

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

If **no**: Terminate interview.

If **yes**: Proceed.

Handwashing

[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?

Washed Raw Chicken

[Provide context] Noté que lavó el pollo crudo el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo

hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

¿Cómo lava o enjuaga el pollo crudo en el hogar?

¿Por qué lava o enjuaga el pollo crudo en el hogar? [Probe: ¿para quitarle la baba, la piel, la grasa, la sangre, las bacterias o los gérmenes? ¿Por hábito? Mi familia siempre ha lavado o enjuagado el pollo crudo.]

[Ask if wash or rinse to rid of bacteria or germs] ¿Qué tan importante es para usted lavar o enjuagar el pollo crudo para eliminar bacterias o gérmenes?]

- Muy importante
- Algo importante
- Nada importante
- [Don't Know]

OR

[Provide context] Cuando lo/la reclutamos para el estudio, usted dijo que normalmente lava el pollo crudo antes de cocinarlo. Me di cuenta que no lavó o enjuagó el pollo el día de hoy, ¿me podría decir por qué no lo hizo?

Washed Hands after Handling Raw Chicken

[Provide context] Noté que **se lavó las manos después de manipular el pollo crudo** 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 manipular el pollo crudo** 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 manipular el pollo crudo? ¿Por qué no?

Food Thermometer

[Provide context] Noté que **usó un termómetro de alimentos** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿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]

Device

[Provide context] Noté que **tocó su [dispositivo]** 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] mientras cocinaba**. Cuando cocina en su hogar, ¿normalmente evita tocar su [device]? ¿Por qué?

Cleaning Kitchen Items

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

Cleaning/Disinfecting Sink

[Provide context] Noté que simplemente **enjuagó el fregadero el día de hoy sin usar jabón o desinfectante**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es esa la manera como usted lo hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

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

Cleaning/Disinfecting Counter

[Provide context] Noté que simplemente **pasó el trapo al mostrador el día de hoy sin usar jabón o desinfectante**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es esa la manera como usted lo hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **lavó el mostrador** el día de hoy **con jabón y agua**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es esa la manera como usted lo hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

OR

[Provide context] Noté que **desinfectó el mostrador** el día de hoy con **desinfectante**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que usted hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Por qué?

Leftovers

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?

Thawing

Imagínese tener pollo en el congelador y planea cocinarlo para la cena durante la semana. ¿Cómo lo **descongela**?

Probe: ¿Lo descongela el día que va a cocinarlo 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 lo cocina?

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

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

Supongamos que descongela el pollo para la cena de hoy en la noche, pero algo sucedió y no pudo cocinarlo. ¿Cuántos días dejaría el pollo en el refrigerador antes de cocinarlo o de tirarlo?

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. ¿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
6. ¿Alguna vez un miembro de su familia ha tenido intoxicación alimentaria? Y/N
7. 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 el hogar o por comer alimentos preparados fuera del hogar?

Control Group Questions

Estamos planeando en desarrollar material educativo sobre cómo manipular los alimentos en forma segura. ¿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

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 podría ocurrir la contaminación. Este agente de rastreo biológico 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 retirarse 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 los registros.

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

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

IF **NO**: No hay problema.

IF **YES**: Gracias

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