

**Appendix N:
Eye-Tracking and In-Depth Interview Script—English and
Spanish**

Appendix N1: Eye-Tracking and In-Depth Interview Script—English

Post-Observation Script

Now we are ready to start the interview. It will take about 45 minutes to an hour to complete. Do you need a break before we get started?

[Participant will remove device if break taken and device will be recalibrated after break]

Eye-Tracking Task

[Before the interview, place box on table to your left and take the six products out of the box and put them behind the box in the specified random order.]

Introduction

I'm going to ask you some questions about some different food products and about the cooking activity you just completed. We are asking all of the study participants these same questions. There are no right or wrong answers. Take your time in answering the questions. If a question is not clear, let me know and I can repeat it.

Is it okay with you if I video and audio record your answers? The recording is confidential and will only be used to accurately capture our conversation.

IF NO: Terminate interview.

IF YES: Proceed.

[Randomize order of Tasks A and B]

Task A – Distractor (5 min)

First, I am going to show you a product. Please look at this product and think about how healthy it is. After you are done looking at it, I am going to ask you a few questions.

[Give participant the RTE chicken cordon blue and place marker in software.] Take as much time as you need to look at it. Let me know when you are finished.

[It is okay for participants to refer back to the products when answering the questions below.]

A.1 What is the fat per serving? [Record response on data collection form]

A.2 What is the salt per serving? [Record response on data collection form]

Task B – Research Question: Which version of the SHI label is most often attended to when consumers look at a busy food package? (10 min)

Now I am going to show you three different products [*NRTE Ground Beef; NRTE Frozen Ground Beef Patties In Box; NRTE Chicken Tenders*]. I will give you each product to look at one at a time and you can take as long as you need to look at it. Just let me know when you are finished.

As you look at each product, please think about how you would prepare the product safely if cooking it at home. I am going to ask you a few questions after you have looked at the three products.

[Give the participant product #B1 and place marker in software] Here's the first product. Take as long as you need to look at it. As you look at it, think about how you would prepare the product safely. Let me know when you are finished. *[Move product out of view]*

[Give the participant product #B2 and place marker in software] Here's the second product. Let me know when you are finished. *[Move product out of view]*

[Give the participant product #B3 and place marker in software] Here's the last product. Let me know when you are finished. *[Move product out of view]*

[Place the three products in the specified random order in front of the participant. It is okay for participants to refer back to the products when answering the questions below.]

B.1 For each product, please point to the warning about food safety. [Record responses on data collection form]

[When done, move the products behind the box and put in the 1-6 pre-specified random order.]

Task C – Research Question: Can consumers properly distinguish between RTE and NRTE products? (10 min)

Now I am going to show you six products, some of the products you have already seen. This time tell me whether you think the product is (1) already COOKED or (2) RAW. Meat and poultry products that you buy that are already COOKED are usually reheated to make them taste better, but you can eat them cold and NOT get sick. For example, you usually reheat chicken noodle soup, to make it taste better, but you could safely eat it cold. Meat and products that you buy that are RAW must be cooked properly before you eat them to ensure food safety. Do you have any questions before we get started?

[NOTE: Place products in specified random order: RTE chicken tenders; RTE chicken cordon bleu; NRTE ground beef; NRTE frozen ground beef patties in box; NRTE chicken tenders; and NRTE chicken cordon bleu]. Will also have three sets of stickers labeled as: COOKED, RAW, and UNSURE.]

I will hand you one product at a time. Please take as long as you need to look at the product and then place a sticker on the product to indicate whether you think it is cooked or raw. If you are

not sure, then use a “not sure” sticker. *[Hand participant one product at a time in the specified random order. Move product behind box after the participant looks at it.]*

C.1 *[Hand participant product #C1 and place marker in software.]* Take as long as you need to look at the product. Please give the product back to me after you put the sticker on it.

C.2 *[Hand participant product #C2 and place marker in software.]* Here’s the next product.

C.3 *[Hand participant product #C3 and place marker in software.]* Here you go.

C.4 *[Hand participant product #C4 and place marker in software.]* Here you go.

C.5 *[Hand participant product #C5 and place marker in software.]* Here you go.

C.6 *[Hand participant product #C6 and place marker in software.]* Last one.

[When done, record responses on data collection form.]

In-Depth Interview

I. RTE vs NRTE products (15 min)

1. Okay, you said these products were already cooked so they just need to be heated or warmed up. *[Line the products up in front of the participant and put the other products back in the box.]* I’m going to give you each product one at a time. For each product, tell me how you decided it was already cooked. *[Go through each product one at a time, and ask follow-up probes as needed]*

[Ask these probes, if necessary]

- a. Are there certain words or terms on the package that mean the product is already cooked?
 - b. Are there directions on the package that indicate the product is already cooked?
 - c. Are there other factors, other than words or text, that indicate the product is already cooked?
 - d. Is there anything else you looked at on the package to determine that the product is already cooked? *[Probe, if not mentioned]* What about pictures?
2. You said that these products are raw, so they need to be cooked before you eat them. *[Line the products up in front of the participant and put the other products back in the box.]* I’m going to give you each product one at a time. For each product, tell me how you decided it was raw. *[Go through each product one at a time, and ask follow-up probes as needed]*

[Ask these probes, if necessary]

- a. Are there certain words or terms on the package that mean the product is raw?

- b. Are there directions on the package that indicate the product is raw?
 - c. Are there other factors, other than words or text, that indicate the product is raw?
 - d. Is there anything else you looked at on the package to help determine that the product is raw? *[Probe, if not mentioned]* What about pictures?
3. You were unsure about these products. For each product, tell me why you are not sure. *[Go through each product one at a time and ask item a or b below]*
- a. This product is already cooked. Now that you know that, what could be added to the package to make it clear that the product is already cooked and just needs to be heated or warmed up before you eat it.

OR

- b. This product is raw. Now that you know that, what could be added to the package to make it clear that the product is raw and needs to be cooked before you eat it.
4. In the past, people have gotten sick from eating products like these chicken tenders and chicken cordon bleu after microwaving the product instead of cooking it in the oven. They reported that they thought the product had already been cooked by the manufacture and that it just needed to be heated up in the microwave before eating it.
- a. Any thoughts on how the packaging for these products could be improved so that in the future others don't make this same mistake?
 - b. *[Probe if not mentioned]* Should there be some type of warning label?
 - i. *[If yes:]* What should the warning label look like?

II. Awareness and Use of Current SHI (5 min)

1. When preparing a product for the first time, what do you look at on the package?
- a. *[If participant says manufacturing cooking instructions ask:]* Do you read the instructions only the first time you prepare a product, or do you look at them every time?
 - b. *[If participant says the SHI or something else ask:]* How does this information help you?
2. *[Give participant handout with current SHI]* Have you seen this label before today?
- a. If yes:
 - i. What is it?
 - ii. Where have you seen it? On what kind of products?
 - iii. Do you generally follow these instructions or not? Why?

- iv. Does having this label or not on product tell you anything? What does it tell you?
 - v. *[Probe, if not mentioned]* Do you think this label indicates whether the product has been inspected?
 - vi. *[Probe: If not mentioned]* Do you think this label indicates whether the product is raw?
 - vii. We've heard from some people that they don't really notice this label. What would make people notice this label more?
- b. If no:
- i. What do you think this label means?

III. Follow-up to Meal Preparation Experiment (15 min)

Now, I'm going to ask you a few questions that will ask about your experience cooking the spaghetti and meat balls. Keep in mind that people cook in different ways, and there is no one right way to cook, I just want to understand how you usually cook at home.

Handwashing – Before Cooking

1a. *[Provide context.]* 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?

[Follow up question if applicable.] If participant washes for 20 seconds]: You washed your hands for 20 seconds. Tell me why.

OR

1b. *[Provide context.]* You **washed your hands before you started cooking, but did not [insert reason for failure]**, can you tell me why? When you cook at home, is this how you usually wash your hands? Why?

[If participant doesn't wash hands at all say ask this question instead of prior question]
You started cooking without washing your hands. Can you tell me why? Is that how you usually cook at home?

Handwashing – After Touching Raw Meat

2a. *[Provide context.]* You **washed your hands after handling raw meat**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

2b. *[Provide context.]* You **washed your hands after handling raw meat, but did not [insert reason for failure]**, can you tell me why? When you cook at home, is this how you usually wash your hands? Why?

Food Thermometer

3a. *[Provide context.]* 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.]

OR

3b. You chose to **not to use a food thermometer today**. Can you tell me why? When you cook at home, do you usually not use a food thermometer?

- How do you usually determine doneness when cooking meat or poultry at home?
- [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.]

Cleaning Cutting Boards/Utensils – Before Cooking

4a. *[Provide context.]* You **washed the cutting board and utensils with soap and water before starting food preparation**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

4b. *[Provide context.]* You chose to not wash the cutting board and utensils before starting food preparation, can you tell me why?

Cleaning Cutting Boards/Utensils – During Cooking [Only ask if there was a trigger event]

4c. *[Provide context.]* You **washed the cutting board and utensils with soap and water during food preparation**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

4d. *[Provide context.]* You [**describe what they did instead of washing**], can you tell me why? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

Cleaning Cutting Boards/Utensils – After Cooking

4e. *[Provide context.]* You **washed the cutting board and utensils with soap and water after food preparation**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

4f. *[Provide context.]* You **[Describe what they did instead of washing]**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

Cleaning Surfaces

5a. *[Provide context.]* You **wiped the counter today without using soap or sanitizer/did not clean the counter**, can you tell me why? Is that how you typically do it when cooking at home? Why?

OR

5b. *[Provide context.]* 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

5c. *[Provide context.]* 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?

Separate Raw and RTE foods

6a. *[Provide context].* You **used different utensils** when preparing the meatballs and cutting the tomatoes to **keep them separate**, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

OR

6b. *[Provide context].* You **used the same utensils** when preparing the meatballs and cutting the tomatoes, can you tell me why you did that? Is that something you typically do when cooking at home? Why?

Check-Out Script

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 foodborne illness. The aim of this study is to measure food handling practices. 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. Are there any questions that you have for me?

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.

We really appreciate you taking the time to help us with our research. For your time, we are providing you with a \$100 gift card—you may choose one from: Walmart, Target, Food Lion or Harris Teeter. You also get a free food thermometer and magnet. Should you have any questions later, you may contact the person listed on your consent form. Thanks again! Have a nice day/evening!

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/xxxx. The time required to complete this information collection is estimated to average 60 minutes per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

**SHI Study
Data Collection Form**

Participant ID: _____

Task A1: fat per serving: _____

Task A2: salt per serving: _____

Task B (*describe location pointed to*)

NRTE ground beef: _____

NRTE frozen burger patties: _____

NRTE chicken tenders: _____

Task C1 - C6 (*circle one*)

NRTE ground beef	cooked	raw	not sure
NRTE frozen burger patties	cooked	raw	not sure
NRTE chicken tenders	cooked	raw	not sure
NRTE chicken cordon bleu	cooked	raw	not sure
RTE chicken tenders	cooked	raw	not sure
RTE chicken cordon bleu	cooked	raw	not sure

Appendix N2: Eye-Tracking and In-Depth Interview Script—Spanish

Post-Observation Script

Ahora estamos listos para comenzar la entrevista. Tomará aproximadamente entre 45 minutos a una hora en completarse. ¿Necesita un descanso antes de comenzar?

[Participant will remove device if break taken and device will be recalibrated after break]

Eye-Tracking Task

[Before the interview, place box on table to your left and take the six products out of the box and put them behind the box in the specified random order.]

Introducción

Le voy a hacer algunas preguntas acerca de diferentes productos alimenticios y sobre la actividad de cocinar que acaba de completar. Le estamos preguntando a todos los participantes del estudio las mismas preguntas. No hay respuestas correctas o incorrectas. Tome su tiempo para responder las preguntas. Si la pregunta no es clara, dígamelo y puedo repetirla.

¿Está de acuerdo en que grabemos en vídeo y audio sus respuestas? La grabación es confidencial y solo se usará para capturar con precisión nuestra conversación.

IF NO: Terminate interview.

IF YES: Proceed.

[Randomize order of Tasks A and B]

Task A – Distractor (5 min)

Primero, le mostraré un producto. Vea este producto y considere qué tan saludable es. Después que termine de verlo le haré algunas preguntas.

[Give participant the RTE chicken cordon blue and place marker in software.] Tome todo el tiempo que necesite para verlo. Avíseme cuando haya terminado.

[It is okay for participants to refer back to the products when answering the questions below.]

A.1 ¿Cuál es el contenido de grasa por porción? [Record response on data collection form]

A.2 ¿Cuál es el contenido de sal por porción? [Record response on data collection form]

Task B – Research Question: Which version of the SHI label is most often attended to when consumers look at a busy food package? (10 min)

Ahora le mostraré tres productos diferentes [*Carne Molida De Res No Cocinada; Hamburguesas De Carne De Res Cruda Congelada En Una Caja No Cocinada; Y Trozos De Pechuga De Pollo Empanizados No Cocinados.*] Le daré cada producto para que lo vea por separado y puede tomarse todo el tiempo que necesite para verlo. Solo avíseme cuando haya terminado.

Al ver cada producto, piense cómo prepararía el producto de manera segura si estuviera cocinándolo en su hogar. Le haré algunas preguntas después de que termine de ver los tres productos.

[*Give participant product #B1 and place marker in software*] Aquí está el primer producto. Tome todo el tiempo que necesite para verlo. Mientras lo ve, piense cómo prepararía el producto de manera segura. Avíseme cuando haya terminado. [*Move product out of view*]

[*Give the participant product #B2 and place marker in software*] Aquí está el segundo producto. Avíseme cuando haya terminado. [*Move product out of view*]

[*Give the participant product #B3 and place marker in software*] Aquí está el último producto. Avíseme cuando haya terminado. [*Move product out of view*]

[*Place the three products in the specified random order in front of the participant. It is okay for participants to refer back to the products when answering the questions below.*]

B.1 Para cada producto, por favor apunte a la advertencia sobre seguridad alimenticia. [Record responses on data collection form]

[*When done, move the products behind the box and put in the 1-6 pre-specified random order.*]

Task C – Research Question: Can consumers properly distinguish between RTE and NRTE products? (10 min)

Ahora le mostraré seis productos, usted ya ha visto algunos de los productos. Esta vez, dígame si piensa que el producto (1) ya está COCIDO o (2) está CRUDO. Productos de carne y aves que usted compra que ya están COCIDOS generalmente se recalientan para que tengan un mejor sabor, pero se pueden comer fríos y SIN enfermarse. Por ejemplo, la sopa de pollo con pasta se recalienta normalmente para que sepa mejor, pero la podría tomar fría en forma segura. La carne y los productos que usted compra CRUDOS deben cocinarse adecuadamente antes de comerlos para asegurar la seguridad alimentaria. ¿Tiene alguna pregunta antes de que comencemos?

[*NOTE: Place products in specified random order: RTE chicken tenders; RTE chicken cordon bleu; NRTE ground beef; NRTE frozen ground beef patties in box; NRTE chicken tenders; and NRTE chicken cordon bleu*]. Will also have three sets of stickers labeled as: COOKED, RAW, and UNSURE]

Le entregaré un producto a la vez. Puede tomarse todo el tiempo que necesite para ver el producto y luego ponerle una etiqueta que indique si usted piensa que el producto está cocido o crudo. Si usted no está seguro(a), use una etiqueta que diga "no estoy seguro(a)".

[Hand participant one product at a time in the specified random order. Move product behind box after the participant looks at it.]

C.1 *[Hand participant product #C1 and place marker in software.]* Tome todo el tiempo que necesite para ver el producto. Por favor, devuélvame el producto después de que le ponga la etiqueta.

C.2 *[Hand participant product #C2 and place marker in software.]* Aquí está el siguiente producto.

C.3 *[Hand participant product #C3 and place marker in software.]* Aquí está este.

C.4 *[Hand participant product #C4 and place marker in software.]* Aquí está este.

C.5 *[Hand participant product #C5 and place marker in software.]* Aquí está este.

C.6 *[Hand participant product #C6 and place marker in software.]* Este es el último.

[When done, record responses on data collection form.]

In-Depth Interview

I. RTE vs NRTE products (15 min)

1. Bueno, usted dijo que estos productos ya están cocidos por lo que solo necesitan ser calentados o recalentados: *[Line the products up in front of the participant and put the other products back in the box.]*. Le daré un solo producto a la vez. Para cada producto, dígame cómo decidió si ya estaba cocido. *[Go through each product one at a time, ask follow-up probes as needed]*

[Ask these probes, if necessary]

- a. ¿Hay ciertas palabras o términos en el paquete que significan que el producto ya está cocido?
 - b. ¿Hay instrucciones en el paquete que indican que el producto ya está cocido?
 - c. ¿Hay otros factores, además de palabras o texto, que indican que el producto ya está cocido?
 - d. ¿Vio algo más en el paquete que le ayudó a determinar que el producto ya está cocido? *[Probe, if not mentioned]* ¿Qué pasa con las imágenes?
2. Usted dijo que estos productos están crudos por lo que necesitan ser cocinados antes de comerlos. *[Line the products up in front of the participant and put the other products back in the box.]* . Le voy a dar un producto a la vez. Para cada producto, dígame cómo decidió que estaba crudo. *[Go through each product one at a time, ask follow up probes as needed]*

[Ask these probes, if necessary]

- a. ¿Hay ciertas palabras o términos en el paquete que significan que el producto está crudo?
 - b. ¿Hay instrucciones en el paquete que indican que el producto está crudo?
 - c. ¿Hay otros factores, además de palabras o texto, que indican que el producto está crudo?
 - d. ¿Vio algo más en el paquete que le ayudó a determinar que el producto está crudo? *[Probe, if not mentioned]* ¿Qué pasa con las imágenes?
3. Usted no estaba seguro(a) acerca de estos productos. Para cada producto, dígame por qué no está seguro(a). *[Go through each product one at a time and ask item a or b below]*
- a. Este producto ya está cocido. Ahora que sabe eso, ¿qué se podría agregar al paquete para aclarar que el producto ya está cocido y solo necesita ser calentado o recalentado antes de comerlo?
- O
- b. Este producto está crudo. Ahora que sabe eso, ¿qué se podría agregar al paquete para aclarar que el producto está crudo y necesita que lo cocine antes de comerlo?
4. En el pasado, las personas se han enfermado por comer productos como estos trozos de pechuga de pollo y pollo *cordón azul* después de cocinar el producto en el horno de microondas en lugar de un horno. Reportaron que ellos pensaron que el fabricante ya había cocido el producto y que solo tenían que recalentarlo en el horno de microondas antes de comerlo.
- a. ¿Tiene alguna idea sobre la manera en que la envoltura de estos productos pudiera mejorar para que en el futuro otras personas no cometan el mismo error?
 - b. *[Probe if not mentioned]* ¿Debería haber algún tipo de etiqueta con una advertencia?
 - i. *[If yes:]* ¿Cómo podría ser la advertencia?

II. Awareness and Use of Current SHI (5 min)

1. Cuando prepara un producto por primera vez, ¿qué es lo que mira en el paquete?
 - a. *[If participant says manufacturing cooking instructions ask:]* ¿Lee las instrucciones solo la primera vez que prepara un producto o las revisa cada vez?
 - b. *[If participant says the SHI or something else ask:]* ¿Cómo le ayudó esta información?
2. *[Give participant handout with current SHI]* ¿Ha visto esta etiqueta antes del día de hoy?
 - a. De ser así,
 - i. ¿Qué es?

- ii. ¿Dónde la ha visto? ¿En qué tipo de productos?
 - iii. ¿Generalmente sigue las instrucciones o no? ¿Me puede decir por qué?
 - iv. ¿Le dice algo esta etiqueta en el producto o no? ¿Qué le dice?
 - v. *[Probe, if not mentioned]* ¿Piensa que esta etiqueta indica que el producto ha sido inspeccionado?
 - vi. *[Probe: If not mentioned]* ¿Piensa que esta etiqueta indica que el producto está crudo?
 - vii. Hemos escuchado de algunas personas que realmente no se dan cuenta de esta etiqueta. ¿Qué podría hacer que las personas noten más en esta etiqueta?
- b. De no ser así:
- i. ¿Qué piensa que significa esta etiqueta?

III. Follow-up to Meal Preparation Experiment (15 min)

Ahora le haré algunas preguntas sobre sus experiencias al cocinar el espagueti con albóndigas. Tenga en cuenta que las personas cocinan de diferentes maneras y no hay una manera correcta de cocinar, solo deseo entender cómo cocina usted generalmente en su hogar.

Handwashing – Before Cooking

1a. *[Provide context.]* Usted **se lavó las manos antes de empezar a cocinar** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que usted hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

[Follow up question if applicable. If participant washes for 20 seconds]: Usted se lavó las manos durante 20 segundos. ¿Me puede decir por qué?

O

1b. *[Provide context.]* Noté que se **lavó las manos antes de empezar a cocinar, pero no** **[insert reason for failure]**, ¿me puede decir por qué? Cuando cocina en su hogar, ¿así es como normalmente se lava las manos? ¿Me podría decir por qué?

[If participant doesn't wash hands at ask this question instead of prior question:] Usted empezó a cocinar sin lavarse las manos. ¿Me puede decir por qué? ¿Es así como cocina normalmente en su hogar?

Handwashing – After Touching Raw Meat

2a. *[Provide context.]* Usted **se lavó las manos después de manipular la carne cruda**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que usted hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

O

2b. *[Provide context.]* Usted **se lavó las manos después de manipular la carne cruda**, pero **no [insert reason for failure]**, ¿me puede decir por qué? Cuando cocina en su hogar, ¿es así como normalmente se lava las manos? ¿Me podría decir por qué?

Food Thermometer

3a. *[Provide context.]* Usted **usó un termómetro de alimentos** el día de hoy, ¿me puede decir por qué lo usó? ¿Qué información estaba buscando? ¿Hay alguna temperatura específica? ¿Es eso algo que usted hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir 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 decían? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer.]

O

3b. Usted decidió **no usar un termómetro de alimentos el día de hoy**. ¿Me puede decir por qué? Cuando cocina en su hogar, ¿usa normalmente un termómetro de alimentos?

- ¿Cómo determina normalmente en su hogar cuando la carne o las aves están bien cocidas?
- [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 decían? [Probe to see if referring to Safe Handling Instructions vs. cooking directions provided by manufacturer.]

Cleaning Cutting Boards/Utensils – Before Cooking

4a. *[Provide context.]* Usted **lavó la tabla de cortar y los utensilios con agua y jabón antes de preparar la comida**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

O

4b. *[Provide context.]* Usted eligió **no lavar la tabla de cortar y los utensilios y jabón antes de preparar la comida**, ¿me puede decir por qué?

Cleaning Cutting Boards/Utensils – During Cooking [Only ask if there was a trigger event]

4c. [Provide context.] Usted **lavó la tabla de cortar y los utensilios con agua y jabón durante la preparación de la comida**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

O

4d. [Provide context.] Usted [**describe what they did instead of washing**], ¿me puede decir por qué? ¿Es eso algo que hace cuando cocina en su hogar?

Cleaning Cutting Boards/Utensils – After Cooking

4e. [Provide context.] Usted **lavó la tabla de cortar y los utensilios con agua y jabón después de preparar la comida**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

O

4f. [Provide context.] Usted [**Describe what they did instead of washing**], ¿me puede decir por qué no lo hizo? ¿Es eso algo que usted hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

Cleaning Surfaces

5a. [Provide context.] Usted [**limpió con un trapo el mostrador el día de hoy sin usar jabón o desinfectante / no limpió el mostrador**], ¿me puede decir por qué? ¿Es esa la manera como usted lo hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

O

5b. [Provide context.] Usted **lavó el mostrador** 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? ¿Me puede decir por qué?

O

5c. [Provide context.] Usted **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? ¿Me puede decir por qué?

Separate Raw and RTE foods

6a. [Provide context]. Usted **usó diferentes utensilios** cuando preparó las albóndigas y cortar los tomates, **para mantenerlos separados**, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

O

6b. [Provide context]. Usted **usó los mismos utensilios** cuando preparó las albóndigas y cortar los tomates, ¿me puede decir por qué lo hizo? ¿Es eso algo que hace normalmente cuando cocina en su hogar? ¿Me puede decir por qué?

Check-Out Script

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 una enfermedad alimentaria. El objetivo del estudio es medir las prácticas de manejo y preparación de alimentos. A propósito, no le dijimos exactamente los objetivos específicos del estudio con anticipación para poder capturar sus comportamientos en forma natural. Usted puede pedir salirse del estudio en cualquier momento y si decide salirse del estudio en ese entonces, nosotros destruiremos las grabaciones de sus acciones y no se incluirán en los conjuntos de datos.

Queremos confirmar que ahora que entiende el enfoque de nuestro estudio desea continuar como participante. ¿Tiene usted alguna pregunta para mí?

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

IF YES: Gracias por su consentimiento.

Realmente apreciamos que haya tomado tiempo para ayudarnos con nuestro estudio. Por su tiempo, le estamos dando una tarjeta de regalo de \$100 dólares, usted puede seleccionar una de: Walmart, Target, Food Lion o Harris Teeter. También recibe un termómetro de alimentos y un imán gratis. Si tiene preguntas después, se puede comunicar con la persona que se lista en el formulario de consentimiento. Nuevamente, ¡gracias! ¡Espero que tenga (un buen día/una buena tarde/una buena noche)!

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-XXXX 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 60 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.

**SHI Study
Data Collection Form**

Participant ID: _____

Task A1: fat per serving: _____

Task A2: salt per serving: _____

Task B (*describe location pointed to*)

NRTE ground beef: _____

NRTE Frozen burger patties: _____

NRTE chicken tenders: _____

Task C1 - C6 (*circle one*)

NRTE ground beef	cooked	raw	not sure
NRTE frozen burger patties	cooked	raw	not sure
NRTE chicken tenders	cooked	raw	not sure
NRTE chicken cordon bleu	cooked	raw	not sure
RTE chicken tenders	cooked	raw	not sure
RTE chicken cordon bleu	cooked	raw	not sure