

BAKGRUNN

Dyrehelseregelverket krever at alle godkjente akvakulturanlegg skal ha en biosikkerhetsplan. Biosikkerhetsplanen beskriver hvordan lokaliteten vil forebygge at smitte kan komme seg inn i anlegg, spre seg innad i anlegget og overføres til miljøet eller andre akvakulturanlegg.

Dyrehelseregelverket krever også en navngitt person som tildeles hovedansvaret for oppfølging av biosikkerheten på lokalitetene. Følgende personer vil være ansvarlig for oppfølging og oppdatering av biosikkerhetsplaner i Måsøval:

Ansvarsområde	Ansvarlig
Overordnet biosikkerhetsplan	Internt fiskehelsepersonell (Andreas Skagøy/Lillian Jørgensen)
Lokalitetsspesifikk biosikkerhetsplan	Driftsleder på lokalitet, oppgis i lokalitetsspesifikk plan

MÅL

Redusere risikoen for å introdusere patogene agens* på akvakulturanlegget, og hvis patogene agens introduseres, å redusere risikoen for ytterligere spredning innen anlegget/enheten og ut av anlegget/enheten eller

dokumentere identifiserte overføringsveier og hva som er avdekket i risikoanalysen (farer, risikoestimat og avbøtende tiltak), og informasjon om relevant implementering, overvåking og gjennomgang av planen.

(*Patogene agens - organismer som forårsaker eller påvirker at det utvikles sykdom)

OMFANG

Biosikkerhetsplanen er en faglig vurdert plan som viser hvordan smitte kan komme inn i akvakulturanlegget, spre seg innad i anlegget og overføres til miljøet eller til andre akvakulturanlegg.

Planen er inndelt i to nivåer:

- overordnet biosikkerhetsplan – inneholder momenter hva angår biosikkerhet på alle anlegg
- lokalitetsspesifikk biosikkerhetsplan – inneholder momenter som angår den spesifikke lokalitet

FORSKRIFTSKRAV

Akvabiosikkerhetsforskriften jf. Forordning (EU) 2020/691, artikkel 5, vedlegg 1, del 1.

Potensielle smitteveier kan bidra til at patogene agens tilføres, bidra til intern spredning eller slippes ut fra akvakulturanlegget.

Undersøkelse og diagnostisering av årsak til dødelighet utføres av fiskehelsepersonell iht. Fiskehelseplan for Måsøval

PRODUKSJONSOMRÅDER

Måsøval AS har sin aktivitet i produksjonsområdene (PO) 5 og 6, hvor det produseres vår- og høstfisk iht. utsettsmønster for de ulike sonene.

SAMARBEID MELLOM NÆRINGSAKTØRENE I PO 5 STADT TIL HUSTAVIKA

Næringsaktørene i PO 5 har opprettet et samarbeid med felles kjøreregler rundt biosikkerhet og sonestruktur. Sonestrukturen er førende for en del av biosikkerhetsprinsippene i område, som brønnbåtruter, ventemerdkriterier og biosikkerhetskrav til båter og utstyr. Praxis er etablert etter prinsippet om å beskytte den yngre fisken mot potensiell smitte fra den eldre fisken, som har større risiko for å fange opp smittsom sykdom i sjøen over tid.

Måsøval har følgende lokaliteter i PO5

Lokalitet	Kapasitet	Posisjon	Fiskesykdom	Biosikkerhetsansvarlig
12308 Bjørndal (1)	3120 TN	62,274883°N, 6,00285°Ø	Overvåkningszone for ILA Nasjonal PD-sone	Petter Ove Sætre Tlf. 90 12 97 35 petter.ove.sætre@masoval.no
25695 Gjerde (1)	2340 TN	62,259983°N, 5,929183°Ø	Overvåkningszone for ILA Nasjonal PD-sone Mistanke om SAV 3	Petter Ove Sætre Tlf. 90 12 97 35 petter.ove.sætre@masoval.no
12213 Kvangardsnes (1)	3120 TN	62,145317°N, 5,94545°Ø	Overvåkningszone for ILA Nasjonal PD-sone	Petter Ove Sætre Tlf. 90 12 97 35 petter.ove.sætre@masoval.no
39937 Orholmen (1)	3120 TN	62,77625°N, 6,78015°Ø	Nasjonal PD-sone	Steven Rønninghaug Tlf. 93 27 13 65 steven@masoval.no
20815 Slettvik (1)	3120 TN	62,334°N, 6,157667°Ø	Overvåkningszone for ILA Nasjonal PD-sone	Petter Ove Sætre Tlf. 90 12 97 35 petter.ove.sætre@masoval.no

1. matfisk, 2. stamfisk

Spesielle forhold i Produksjonsområde 5

PD (SAV 2 og SAV 3)

SAV 2 er endemisk i Romsdalen, men skal bekjempes lengre sør. Biosikkerhetskrav i området ivaretar PD-forskriftens og næringens egne krav. Målet er å begrense smitte av SAV 2 i Romsdalen og bekjempe smitte lengre sør.

SAV 3 er endemisk på Sunnmøre sør for Ålesund. Biosikkerhetskrav i området ivaretar PD-forskriftens og næringens egne krav, med formål å begrense SAV 3-utbredelsen på Sunnmøre.

Det testes månedlig for SAV iht. forskriftskrav ([Forskrift om tiltak for å forebygge, begrense og bekjempe pankreassykdom \(PD\) hos akvakulturdyr](#)).

ILA

Overvåkingssone for ILA er opprettet ved forskrift utenfor bekjempelsessonen. Forskriften stiller krav om ukentlig innsending av dødelighet på merdnivå, månedlige helsekontroller med prøveuttak for ILA samt transport av fisk i overvåkingssonen må gjennomføres iht. transportruter med lukket brønn, behandling av transportvann, avfallsbehandling og desinfeksjon. Transportør skal dokumentere at tiltakene er gjennomført. Overvåkingssonen vil oppheves når det har gått to år siden bekjempelsessonen ble opphevet.

[Forskrift om kontrollområde for å forebygge, begrense og bekjempe infeksiøs lakseanemi \(ILA\) hos akvakulturdyr. Herøy, Ulstein, Vanylven, Ørsta og Volda kommuner, Møre og Romsdal - Lovdata](#)

SAMARBEID MELLOM NÆRINGSAKTØRENE I PO 6 Nordmøre og Sør-Trøndelag

Næringsaktørene i PO 6 har opprettet et samarbeid med felles kjøreregler rundt biosikkerhet og soneorganisering. Sonestrukturen er førende for en del av biosikkerhetsprinsippene i område, som brønnbåtruter, ventemerdkriterier og biosikkerhetskrav til båter og utstyr. Praksis er etablert etter prinsippet om å beskytte den yngre fisken mot potensiell smitte fra den eldre fisken, som har større risiko for å fange opp smittsom sykdom i sjøen over tid.

Videre etableres egne krav/rutiner på sonenivå dersom det forekommer alvorlig sykdom, eksempelvis ILA og SAV 3.

Arbeidsgruppe Havbruk består av beslutningstakere fra alle oppdrettsaktørene i området, mens fiskehelsegruppen består av fiskehelsepersonell fra de samme bedriftene, samt representanter fra fiskehelsetjenesten som benyttes i sonen. Fiskehelsetjenesten jobber med faglige problemstillinger og foreslår saker til behandling for arbeidsgruppen. Gruppene ledes av en representant fra fiskehelsetjenesten Åkerblå.

Produksjonsområde 6 har utarbeidet en samordnet luseplan for PO6 (<https://biosikkerhet.no/files/Samordnet-plan-lus-PO6-2.-sept.-2021.pdf>) som beskriver hvordan lakselus effektivt skal kontrolleres og bekjempes. Det er også utarbeidet en biosikkerhetsplan for området som definerer hvor transport av sjøsett fisk skal gå ved flytting eller slaktning av fisk. Prinsippet går ut på at fisk som har begrenset risiko for smitte av sykdom i sjø skal beskyttes fra smitte fra transportert fisk som passerer. De områdene som er markert med rødt eller rosa skal derfor kun passeres med fysisk lukket transport. Brønnbåter skal som hovedregel følge oppgitt brønnbåtrute, eller velge rute med større avstand til lokaliteter i drift. Dersom det etableres smitte av PD i et område, kan området åpnes for semilukket transport (desinfeksjon av transportvann før utslipp) gjennom området.

Måsøval har følgende lokaliteter i PO6

Lokalitet	Kapasitet	Posisjon	Fiskesykdom	Biosikkerhetsansvarlig
12361 Bukkholmen S (1)	3900 TN	63,723783° N, 8,8621° Ø	Nasjonalt PD-sone Mistanke om PD/SAV2	Håkon Seternes Tlf. 90 62 69 13 hakon@masoval.no
32677 Espnestaren (1,2)	4680 TN	63,677883° N, 8,667° Ø	Nasjonalt PD-sone Påvist PD/SAV2 ILA vernesone	Arvid SørDAL Tlf. 92 24 98 01 arvid@masoval.no
37437 Fagerholmen (1)	3120 TN	63,66395° N, 8,603167° Ø	Nasjonalt PD-sone ILA vernesone	Ikke ansatt
26775 Fjølværø Ø (1,2)	3900 TN	63,819233°N, 8,636133°Ø	Nasjonalt PD-sone	Thomas Eidsvaag Tlf. 91 51 49 02 thomas@masoval.no

39957 Flatøyen (1)	3120 TN	63,873583° N, 8,4714° Ø	Nasjonalt PD-soner	Jørgen Skarsvåg Tlf. 90 27 67 01 jorgen@masoval.no
13021 Gaustad (1)	1560 TN	62,9839° N, 7,329667° Ø	Nasjonalt PD-soner	Ola Stordahl Tlf. 95 80 40 26 ola@masoval.no
38997 Ilsøya 2 (1)	3120 TN	63,664483° N, 8,42935° Ø	Nasjonalt PD-soner	Arvid SørDAL Tlf. 92 24 98 01 arvid@masoval.no
12872 Kattholmen (1,2)	3120 TN	63,055333° N, 7,695317° Ø	Nasjonalt PD-soner	Ola Stordahl Tlf. 95 80 40 26 ola@masoval.no
12993 Lamøya (1,2)	3120 TN	63,73305° N, 8,854983° Ø	Nasjonalt PD-soner	Håkon Seternes Tlf. 90 62 69 13 hakon@masoval.no
12380 Langøya Kvaløya (1,2)	2340 TN	63,791517° N, 8,6066° Ø	Nasjonalt PD-soner	Thomas Eidsvaag Tlf. 91 51 49 02 thomas@masoval.no
12370 Måøydraga (1)	2340 TN	63,676433° N, 8,757283° Ø	Nasjonalt PD-soner ILA vernesone	Ikke ansatt
19875 Or (1)	2340 TN	63,039933° N, 7,850267° Ø	Nasjonalt PD-soner	Ola Stordahl Tlf. 95 80 40 26 ola@masoval.no

1. matfisk, 2. stamfisk

Spesielle forhold i Produksjonsområde 6

PD (SAV 2 og SAV 3)

SAV 2 er endemisk dvs. hyppig forekommende i sonen og kravene til båter ivaretar forskriftens og næringens egne krav. Målet er å begrense smitte av SAV 2.

SAV 3 skal bekjempes. Målet er å forhindre smitte inn til området, og dersom det forekommer skal smitte isoleres og bekjempes med strenge tiltak.

Det er for tiden ingen tilfeller med SAV 3. Siste tilfelle var på Smøla, og forskriften er opphevet (10.06.20)

Det testes månedlig for SAV iht. forskriftskrav ([Forskrift om tiltak for å forebygge, begrense og bekjempe pankreassykdom \(PD\) hos akvakulturdyr](#)), samt før slaktning iht. biosikkerhetskrav i produksjonsområdet.

ILA

I etterkant av ILA-påvisning ved lokalitet 38777 Hallarvik i Frøyfjorden har det ved forskrift blitt opprettet restriksjonssone rundt lokaliteten, bestående av en bekjempelses- og overvåkingssone. På grunn av nærhet til lokalitet 38777 Hallarvik, har lokalitetene 32677 Espnestaren, 37437 Fagerholmen og 12370 Måøydraga, tilhørende Måsøval AS, blitt innlemmet i bekjempelssonen og er dermed underlagt forskriftsfestede restriksjoner. Det er kun 32677 Espnestaren som er i drift per d.d.

[Forskrift om restriksjonssone for å forebygge, begrense og bekjempe infeksiøs lakseanemi \(ILA\) hos akvakulturdyr, Hitra og Frøya kommuner, Trøndelag](#)

Det er også opprettet bekjempelsessone som følge av påvisning av ILA på lokaliteten Svanøya i sone Smøla nord. Bestemmelser for denne sonen ligger under fanen biosikkerhet i PO6. Bekjempelsessone for ILA i Hemnefjorden vil bli opprettet.

Alle anlegg i PO 6 tester rutinemessig fisken mot ILA før den skal transporteres til slakt eller annen flytting jf. ventemerdkriterier.

SMITTE FRA FISK

Fisk som tilføres enheten skal ha kjent helsestatus og følgende rutiner er etablert for å sikre dette:

{{EQSDocument 2903}}ID 2903 Settefisk, Prosedyre for utsett av smolt}

{{EQSDocument 2907}}ID 2907 Instruks for utsettsmøte}

{{EQSDocument 9562}}ID 9562 Matfisk, Utsettskontroll}

{{EQSDocument 1040}}ID 1040 Skjema, Sjekkliste levering og mottak av smolt}

TRANSPORT

PO 5 og 6 har utarbeidet brønnbåtruter som definerer hvor transport av sjøsatt fisk skal gå ved flytting eller slaktning av fisk og følger prinsippet om at fisk som har begrenset risiko for smitte av sykdom i sjø skal beskyttes fra smitte fra transportert fisk som passerer.

Områdene som er markert med rødt eller rosa skal kun passeres med fysisk lukket transport. Brønnbåter skal som hovedregel følge oppgitt brønnbåtrute, eller velge rute med større avstand til lokaliteter i drift. Dersom det etableres smitte av PD i et område, kan området åpnes for semilukket transport (desinfeksjon av transportvann før utslipp) gjennom området.

PD-bekjempelsesplan stiller krav til fysisk lukket transport av fisk med PD forbi lokaliteter som PD-fri lokaliteter. I PO 5 og 6 ivaretas dette kravet ved at slike fiskegrupper transporteres fysisk lukket i områder uten PD-smitte. Det er også et minstekrav om semilukket transport utenfor de røde områdene i kartene under.

PO 5 og 6 har også utviklet et system og en praksis med mål om å redusere risiko for smitte gjennom kontakt med båter og utstyr mellom lokaliteter og de enkelte aktørene har fått ansvar for å oppfylle gitte krav.

Båt/rederi skal sikre at båt/utstyr til enhver tid holder god hygienestandard. Hygieneinspeksjoner gjennomføres som en kontroll på at praksis er i henhold til dette, og dokumentere at komponenter er tilstrekkelig rengjort før kontakt med neste oppdrag.

Oppdretter er til enhver tid ansvarlig for å overholde kravene som settes, og skal sørge for at alle leverandører av servicetjenester retter seg etter disse.

- Lokalitet som mottar båt, må være spesielt oppmerksom på at båten oppfyller gjeldende krav. Iht. god praksis i næringa skal båtens mannskap også sette seg inn i kravene, og bidra til å oppfylle disse.
- Mottakende lokalitet er i prinsippet ansvarlig for at båten stiller med attest der det kreves.
- Ved Risikovurderinger kan med bakgrunn i kjennskap til oppdragene «før og etter», kjennskap til drifts – og sonestruktur, og til sykdomssituasjonen i området gjøre en kvalifisert vurdering på om inspeksjon kan fravikes i enkelte tilfeller.

Det er utarbeidet regler for ventemerdssetting av slaktefisk i PO 5 og 6

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 7975}}ID 7975 Prosedyre for biosikkerhet for eksterne fartøy}

I PO 6 er det utarbeidet en selvbetjeningsløsning med spørsmål og svar vedrørende biosikkerhet for brønnbåter og avlusingsenheter.

DØDFISK

Krav til opptak og håndtering av dødfisk fra oppdrettsanlegg er beskrevet i Matloven, Akvakulturdriftforskriften og Biosikkerhetsforskriften. Det er krav om minst daglig opptak av dødfisk.

Dødelighet skal kontrolleres og dødfisk fjernes fra enhetene daglig. I perioder med forøket dødelighet kan opptak være nødvendig flere ganger daglig. Det er ingen unntak fra denne plikten.

Det er kun uvanlige situasjoner på grensen til force majeure som tilsier at minst daglig opptak ikke kan gjennomføres.

Gode systemer for overvåking av dødelighet som viser at det ikke er død fisk i merden kan erstatte trekking av hover eller pumpesystem.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 1381}}ID 1381 Matfisk, Instruks for plukking av svimere}

{{EQSDocument 5641}}ID 5641 Matfisk, Instruks for opptak av dødfisk}

{{EQSDocument 1709}}ID 1709 Instruks for dødfiskhåndtering og ensilering}

{{EQSDocument 1013}}ID 1013 Matfisk, Prosedyre for smittehygienisk drift}

{{EQSDocument 1783}}ID 1783 Matfisk, Renholdsplan flåte}

{{EQSDocument 7937}}ID 7937 Matfisk, Renholdsplan lokalitetsbåter}

{{EQSDocument 5316}}ID 5316 Matfisk, Renholdsplan landbaser}

FISKEAVFALL OG UTSTYR

Fiskeavfallet håndteres innenfor merd og fraktes lukket til flåte. Kvernes og ensileres på flåte. Hver merd skal ha en separat hån til å håve dødfisk og svimere.

Rekkefølgen på dødfiskopptak planlegges ut fra helsestatus. Merder med friskest fisk håndteres først og merder med mistanke om smitte sist. Renhold skal utføres i henhold til renholdsplanens angivelse for ensilasje og dødfiskutstyr

Dødfiskutstyr som kar, håver og annet utstyr som blir benyttet ved dødfiskhåndtering skal vaskes og desinfiseres etter bruk. Hvis båt er brukt skal denne rengjøres etter dødfiskhåndtering

Dødfisk skal rett etter opptak kvernes og ensileres til pH under 4. Beholderen for ensilasje skal tydelig merkes med kategori animalsk biprodukt. Mellomlagring på anlegget i sekker eller kar er ikke tillatt.

Lokalitetene må risikovurdere hvis *utstyr deles mellom akvakulturbedrifter, ulike produksjonsenheter innenfor en akvakulturbedrift, eller mellom akvakulturbedrifter og prosessanlegg fordi det kan føre til spredning av sykdomsfremkallende agenser.*

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 1783}}ID 1783 Matfisk, Renholdsplan flåte}

{{EQSDocument 7937}}ID 7937 Matfisk, Renholdsplan lokalitetsbåter}

{{EQSDocument 5316}}ID 5316 Matfisk, Renholdsplan landbaser}

{{EQSDocument 7902}}ID 7902 Matfisk, Renholdsplan Servicebåter}

{{EQSDocument 5641}}ID 5641 Matfisk, Instruks for opptak av dødfisk}

{{EQSDocument 1709}}ID 1709 Instruks for dødfiskhåndtering og ensilering}

{{EQSDocument 1013}}ID 1013 Matfisk, Prosedyre for smittehygienisk drift}

{{EQSDocument 1025}}ID 1025 Prosedyre for forebygging av smittespredning mellom smitteenheter}

{{EQSDocument 1507}}ID 1507 Matfisk, Instruks for varsling og beredskap fiskehelse og dødelighet}

{{EQSDocument 4137}}ID 4137 Avtale om beredskap - håndtering av skadet, syk og død fisk}

MELDEPLIKTIG SYKDOM

Uforklarlig eller uvanlig dødelighet, eller mistanke om en meldepliktig sykdom eller en ny sykdom hos fisk rapporteres til Fiskehelsetjenesten og deretter til Mattilsynet i samsvar med forskriftskrav.

Undersøkelse og diagnostisering av årsaken til dødelighet utføres av fiskehelsepersonell iht. virksomhetens fiskehelseplan

Etter fjerning av fisk blir enheten rengjort, desinfisert og ligger brakklagt jf. Biosikkerhetsplan PO 5 og 6.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 2220}}ID 2220 Matfisk, Intern varslingsliste}

{{EQSDocument 1507}}ID 1507 Matfisk, Instruks for varsling og beredskap fiskehelse og dødelighet}

{{EQSDocument 1358}}ID 1358 Fiskehelseplan Måsøval}

{{EQSDocument 4137}}ID 4137 Avtale om beredskap - håndtering av skadet, syk og død fisk po 6}

RØMMING

Måsøval arbeider systematisk for å forebygge rømming. Alle merder med fisk skal inspiseres daglig iht. brukerhåndbøker for utstyret som er i bruk, så sant været tillater det.

Etter uvær skal det snarest mulig gjennomføres nøye ettersyn av alle merder. Avvik fra krav i brukerhåndbøker avviks håndteres og følges opp. Erfaring fra virksomheten og bransjen danner grunnlag for risikovurdering.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 2008}}ID 2008 Prosedyre for forebygging av rømming}

{{EQSDocument 2220}}ID 2220 Matfisk, Intern varslingsliste}

{{EQSDocument 1505}} ID 1505 Matfisk, beredskap ved mistanke om rømming}

{{EQSDocument 8327}} ID 8327 Periodiske kontroller, daglig ukentlig, månedlig og generasjon}

{{EQSDocument 9352}} ID 9352 Prosedyre for opptak av not}

{{EQSDocument 6564}} ID 6564 Matfisk, Instruks for skiftning av not ved treining}

{{EQSDocument 9553}} ID 9553 Matfisk Prosedyre for fangst og avliving av makrellstørje}

{{EQSDocument 7992}} ID 7992 Prosedyre for organisering av overvåkingsfiske etter rømming}

VANN

Det er etablert prosedyrer som regulerer behandling og deponering av avløpsvann fra transport av fisk og slakteri i sonen.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 8327}} ID 8327 Periodiske kontroller, daglig ukentlig, månedlig og generasjon}

{{EQSDocument 2372}} ID 2372 Instruks for forebygging og kontroll for predatorer}

FÔR

Logistikkplan for lokaliteten beskriver hvordan fôr blir losset, lagret og utfôret til fisken på en måte som forhindrer kontaminering med sykdomsfremkallende stoffer fra fôr til fisk og fôr til miljøet.

Det er krav om at Norske fôrprodusenter produserer trygt fôr, som ikke har skadelig innvirkning på miljø eller dyrs velferd. Fôret skal være sunt, egnet til formålet og av god handelskvalitet. Fôret skal være merket, pakket og presentert i samsvar med kravene i fôrregelverket og skal overholde bestemmelser om urenheter og kjemiske bestanddeler. Det er angitt grenseverdier for stoffer man ønsker redusert eksponering for og fôrfabrikkene inngår i NIFES overvåkingsprogram.

Alt fôr innkjøpt av Måsøval produseres i Norge. Fôret registreres i produksjonssystemet på en måte som sikrer sporbarhet.

Alle landbaser har bistand med skadedyrsovervåking.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 3502}} ID 3502 Instruks for mottak og kvalitetskontroll av fôr}

{{EQSDocument 3503}} ID 3503 Instruks for uttak av fôr til analyse}

{{EQSDocument 3503}} ID 3503 I}

{{EQSDocument 8775}} ID 8775 Prosedyre for beskrivelse av fôrprosess}

BESØKENDE

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 4332}} ID 4332 Instruks for besøkende på lokalitet/avdeling}

{{EQSDocument 4331}} ID 4331 Instruks for hygiene for ansatte, oppdragstakere og besøkende}

{{EQSDocument 4526}} ID 4526 Hygieneinstruks}

OPPLÆRING

Lokaliteten skal har minst en gjennomgang av biosikkerhetsplan pr. år ellers ved endringer og med nye ansatte. Fiskehelsepersonell og personell i adm. kan bistå ved behov.

HENVISNINGER/ LENKER

[Akvakulturloven](#)

[Akvakulturforskriften](#)

[Akvabiosikkerhetsforskriften](#)

[BarentsWatch- fiskehelse](#)

[Biosikkerhet.no \(Åkerblå\)](#)

[Dyrehelseforskriften](#)

[Dyrehelseovervåkingsforskriften](#)

[Dyresykdomsbekjempelsesforskriften](#)

[Mattilsynest, Fisk og akvakultur](#)

[Alle godkjente akvakulturanlegg skal ha en biosikkerhetsplan](#)

[Aquatic Code Online Access - WOAHA - World Organization for Animal Health](#)