

# Kylmedieredovisning

**Kitchen Manager® hjälper alla ansvarig verksamhetsutövare att ha alla papper i ordning enligt gällande lagstiftning genom att förenkla redovisningsprocessen.**

Kitchen Manager® skapar verksamhetens kyljournal som innehåller alla dokument som krävs enligt

Enligt **EU förordningar** (Den nya f-gasförordningen är en omarbetning av Europaparlamentets förordning (EG) 842/2006 om vissa fluorerande växthusgaser. Då den nya f-gasförordningen 517/2014 trädde i kraft den 1 januari 2015, upphävdes den tidigare förordningen 842/2006) är **alla företag som är registrerad som operatör (ansvarig verksamhetsutövare)** skyldig att kontrollera utrustning och rapportera in resultatet. **Senast 31 mars ska rapporterna för föregående år vara hos miljöförvaltningen.**

Du som är registrerad som operatör (ansvarig verksamhetsutövare) för att undvika sanktioner är skyldig att:

- Se till så att din köldmedieutrustning blir kontrollerad inom fastställda kontrollintervaller av en certifierad kylentreprenör.
- Årligen rapportera till miljöförvaltningen om ditt köldmedieinnehav och se till så att rapporten kommer in i tid (senast den 31 mars året efter ska rapporten vara inkommen till miljöförvaltningen).
- Känna till och godkänna rapportens innehåll.
- Se till så att utrustning som skrotas tas omhand på rätt sätt under kontrollerade former och att det redovisas i ett skrotningsintyg som ska skickas till miljöförvaltningen.

- Underrätta miljöförvaltningen innan du installerar eller konverterar utrustning på 14 ton koldioxidekvivalenter (CO<sub>2</sub>e) eller mer.

**Mer finns på:**

<https://tillstand.stockholm/tillstand-regler-och-tillsyn/lokal-och-fastigheter/koldmedier/>

<https://docplayer.se/17657545-Du-som-kylentreprenor-kontrollant-kan-infor-arsrapporteringen-lagga-in-alla-de-kontroller-som-gjorts-under-aret.html>