



สรุปการวิจัยและข้อเสนอแนะ

วิทยานิพนธ์เรื่อง "ปัญหาในการผลิตและการตลาดของอุตสาหกรรมการผลิตน้ำแข็งในประเทศไทย" นี้ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา ๒ ประการ

๑. เพื่อศึกษาถึงทันทุนการผลิตน้ำแข็งตามกระบวนการวิธีการผลิตที่ได้กล่าวที่สุด ทั้งในการบริโภคและประโยชน์ในการใช้อย่างอื่น

๒. เพื่อศึกษานักมุ่งหาในการผลิตและการตลาดของผู้ผลิตน้ำแข็งและทางแก้ปัญหาเหล่านั้น

การศึกษาทันทุนการผลิตน้ำแข็ง จะพิจารณาตามวิธีการผลิตน้ำแข็ง ๔ วิธี คือ

๑. วิธีการผลิตน้ำแข็งของ

๒. วิธีการผลิตน้ำแข็งก้อนหรือถวย

๓. วิธีการผลิตน้ำแข็งเกล็ด

๔. วิธีการผลิตน้ำแข็งแห้ง

เมื่อได้ศึกษาถึงทันทุนการผลิตน้ำแข็งตามกระบวนการวิธีการผลิตทั้ง ๔ วิธีแล้ว ทำให้ทราบถึงความแตกต่างในโครงสร้างของทันทุนการผลิตน้ำแข็งในแต่ละชนิด ดังนี้

วัตถุคิบ

- ผู้ผลิตน้ำแข็งของนิยมใช้น้ำจากแม่น้ำลำคลอง
- ผู้ผลิตน้ำแข็งก้อนหรือถวยนิยมใช้น้ำประปา
- ผู้ผลิตน้ำแข็ง เกล็ดนิยมใช้น้ำจากน้ำดาด
- ผู้ผลิตน้ำแข็งแห้งจะเป็นที่ต้องใช้น้ำมันเป็นวัตถุคิบในการผลิต

แรงงาน

- ในโรงงานผลิตน้ำแข็งของที่มีกำลังผลิตมากกว่าวันละ ๑๖๗,๔๙๐ กิโลกรัม จะต้องใช้คนงานประมาณ ๔๐ - ๕๕ คน
- ในกิจการผลิตน้ำแข็งก้อนหรือที่มีกำลังผลิตประมาณวันละ ๘๔๕ กิโล

กรัม จะต้องใช้ค่าน้ำประมาณ ๕ - ๖ กร

- ในโรงงานผลิตน้ำแข็ง เกต็คที่มีกำลังผลิตวันละ ๘๐๐ กิโลกรัม จะต้องใช้ค่าน้ำประมาณ ๒๐ - ๒๕ กร
- ในโรงงานผลิตน้ำแข็งแห้งที่มีกำลังผลิตวันละ ๒๐,๐๐๐ กิโลกรัม จะต้องใช้ค่าน้ำประมาณ ๖๐ - ๖๕ กร

การใช้จ่ายในการผลิต

- ในการผลิตน้ำแข็งทั้ง ๔ ชนิด จะมีค่าไฟฟ้าเป็นค่าใช้จ่ายในการผลิตที่มีจำนวนสูงสุดในการกำหนดทุนการผลิต ค่าไฟฟ้าจะเป็นค่าทุนคงที่ไม่แปรไปตามจำนวนผลิต哪怕是การกำหนดทุนการผลิตน้ำแข็งของเท่านั้น เพราะน้ำแข็งของไม่ว่าจะผลิตจำนวนเท่าใด ผู้ผลิตจะต้องเก็บเครื่องจักรและไฟฟ้าเก็บเครื่องจักรตลอดเวลา แต่น้ำแข็งอีก ๑ ชนิด ไม่ใช่เป็นทองเดินเครื่องจักรตลอดเวลา ทำให้ผู้ผลิตจะสามารถลดค่าไฟฟ้าลงได้ เมื่อผลิตจำนวนน้อยลง ถั้งนั้น ค่าไฟฟ้าจะถือว่า เป็นค่าทุนแปรไปในการผลิต
- จากการความแตกต่างในโครงสร้างของทนทุนการผลิตทั่วๆ ตามมาข้างต้น พอดีๆ

ไก่

กรรมวิธีการผลิตที่มีทนทุนเฉลี่ยคือ , กิโลกรัม สูงที่สุดได้แก่ กรรมวิธี การผลิตน้ำแข็งแห้ง

กรรมวิธีการผลิตที่มีทนทุนเฉลี่ยคือ , กิโลกรัม ต่ำที่สุดได้แก่ กรรมวิธี การผลิตน้ำแข็ง เกต็ค

แต่เมื่อเปรียบเทียบทุนการผลิตน้ำแข็ง ๔ ชนิด โดยแยกตามวัสดุประสงค์ ของการนำไปใช้แล้ว กรรมวิธีการผลิตที่มีทนทุนต่ำที่สุด จะเปลี่ยนไปจากขอสรุปข้างต้น ดังนี้

น้ำแข็งที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร

น้ำแข็งที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร ไก่แกนนำแข็งของ น้ำแข็งก้อนห่อ cavity เมื่อได้เปรียบ เทียบทนทุนการผลิตแล้วปรากฏว่า น้ำแข็งของมีทนทุนการผลิตคำกว่าน้ำแข็งก้อนห่อ cavity

นำเข้าที่ใช้สำหรับรักษาอาหารสด

นำเข้าที่ใช้รักษาอาหารสด ไก่แกนนำแข็งของ นำเข้าเกร็ปและนำแข็ง แห้ง ปราการนำเข้าแห้งมีต้นทุนการผลิตสูงที่สุด ส่วนนำเข้าเกร็ปต้นทุนทำที่สุด

ในด้านความลับพันธุ์ระหว่างราคายังกับต้นทุนการผลิตที่เกิดขึ้นจริงในปัจจุบัน จะเห็นว่า ราคายังกับต้นทุนการผลิตของนำเข้าหั่น ๔ ชนิด มีความลับพันธุ์อย่างหนาแน่น โดยผู้ผลิตไม่เจ้าเมรี่ยบถูกค้างเกินไป

สำหรับวัตถุประสงค์ในการศึกษาประการที่ ๒ ได้แก่การศึกษาปัญหาในการผลิต และการตลาดของนำเข้าหั่น ๔ ชนิด พ่อสรุปได้ดังนี้

นำเข้าของ

ปัญหาในการผลิตที่สำคัญ ได้แก่

๑. ผู้ผลิตประสบปัญหา เมื่อนำเข้าที่ผลิตได้จำหน่ายไม่หมด และยังคงเหลือไว้ในบ่อน้ำแข็ง ทำให้ต้นทุนการผลิตต้องหน่วยสูงขึ้น ทางแก้ปัญหาคือ เสนอแนะให้ผู้ผลิตสร้างห้องเก็บนำเข้า เพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิตและไม่ต้องเลี่ยงกับการเสียค่าเชื้ออาการ เมื่ออาการเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างกระทันหันอีกด้วย นอกจากนี้ การมีห้องเก็บนำเข้าจะช่วยแก้ปัญหาในด้านการตลาดโดยผู้ผลิตไม่จำเป็นจะต้องรับนำเข้าที่เหลือออกไปขายข้ามเขต หรือขายในราคากำลังเพื่อให้ได้กำไรสูงขึ้น อันก่อให้เกิดความวุ่นวายในวงการค้า แห้งทั่วไปอย่างที่เป็นมาแล้วในอดีต

๒. ผู้ผลิตประสบปัญหาในการที่จะต้องเสียเวลามากและเปลืองเนื้อที่ในการทำงานให้สะอาดก่อนที่จะผลิต ซึ่งแต่เดิมผู้ผลิตจะต้องนำน้ำกับมากทั้งไว้ในบ่อชิ้นประมาณ ๒ - ๓ วัน เพื่อให้ตัดกากของซึ่งเป็นวัสดุท้องใช้เวลาและเนื้อที่มาก ปัจจุบันได้มีผู้สั่งหม้อกรองน้ำหรือถังตักตะก้อนหนึ่งประดิษฐ์ภาพในการทำงานให้สะอาดภายในเวลาอันรวดเร็วและประหยัดเนื้อที่กว้าง

๓. ผู้ผลิตประสบปัญหาค่าไฟฟ้าที่ใช้ในการผลิตมีจำนวนสูงมาก ขณะนี้ได้มีผู้ผลิตบางรายได้พยายามทดลองการติดตั้งมอเตอร์เดินเครื่องจักรขนาดเล็กหลาย

เครื่องภายในเมืองเด่นเครื่องจักรขนาดใหญ่เครื่องเดียว เพื่อจะสามารถลดค่าไฟฟ้าลง
ให้บาง ในกรณีพัดลมน้ำแข็งไม่เต็มเมื่อผลิต

ปัญหาในการติดตั้งที่สำคัญ ได้แก่

๑. ปัญหาของคนกลาง ผู้ผลิตอาจจะแก้ไขโดยดำเนินการเป็น
พอกคนกลางเอง ลงทุนซื้อรถบรรทุกมาขนส่งนำเข้าไปยังร้านค้าปลีกและพยาภานขายใน
ราคากลูกค้าของพอกขายเอง

๒. ปัญหาน้ำแข็งขันที่ เป็นน้ำแข็งวนค่อน ซึ่งไก่แกะนำเข้างอกนหือ
ด้วยที่กำลังขยายตัวบุบบุบไปอย่างกว้างขวาง ผู้ผลิตนำเข้าของจะแก้ปัญหาโดย
ขอเครื่องจักรมาตัดน้ำแข็งของออกเป็นก้อนเล็ก ๆ เนื่องจากน้ำแข็งของน้ำแข็งก้อน
ทำให้บูร์โภคสังเกตความแตกต่างโดยมาก

ในการวิเคราะห์ผลกระทบกระเทือนที่มีต่อคนทุนการผลิตอันเกิดจากปัญหาทาง
ค้านการติดตั้งน้ำแข็งของ จากการวิเคราะห์จะเห็นวาน้ำแข็งของ เมื่อผลิตเสร็จแล้ว
จะต้องรับจำหน่ายหันที่ มีเร้นน้ำจะทำให้คนทุนค่อนหนาวยเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้
ในการผลิตน้ำแข็งของผู้ผลิตยังไม่สามารถที่จะใช้น้ำประปามาผลิต เพราะจะทำให้คนทุน
สูงโดยเปล่าประโยชน์และถ้าผู้ผลิตจะเป็นพอกคนกลางเอง จากการวิเคราะห์ผู้ผลิต
จะสามารถลดคนทุนรวมต่อหน่วยลงได้ ถ้าคนทุนคงที่โดยเฉลี่ยภัยหลังที่คำนวณเป็น
พอกคนกลางแล้ว คำนวณทุนคงที่โดยเฉลี่ยก่อนคำนวณการ

น้ำแข็งก้อนหรือด้วย

การผลิตน้ำแข็งก้อนหรือด้วย มีปัญหารือว่า เรื่องคนทุนการผลิตสูงซึ่งเป็นปัญหา
ที่แก้ไขโดยยาก เนื่องจากผู้ผลิตมุ่งที่จะทำการผลิตน้ำแข็งที่มีคุณภาพและถูกสุขลักษณะมากที่
สุดอันเป็นเป้าหมายหลักของกิจการ

ปัญหาในการติดตั้งที่สำคัญ คือ ประชาชนส่วนใหญ่ไม่ค่อยรู้จักน้ำแข็ง
ก้อนก้อนอย่างแพร่หลาย ผู้ผลิตอาจจะหาทางแก้ไข โดยทำการโฆษณาสื่อมวลชนต่างๆ
 เช่นวิทยุ โทรทัศน์และหนังสือพิมพ์ให้ประชาชนได้รู้จักและเห็นดุลค่าของการบูร์โภคนำเข้า

ชนกัน โดยเบรี่ยมเที่ยบประโภตที่จะได้รับเมื่อบริโภคน้ำแข็งชนก่อน

ในการวิเคราะห์ผลกระบวนการ เห็นอนุมัติอนุทันการผลิตอันเกิดจากปัญหา การตลาด ปัจจุบันนี้ผลิตคงรับภาระภารานสูงให้ถูกต้อง ถ้าผู้ผลิตนำแข่งขันในทางรับภาระ กันนี้ จะทำให้ลดต้นทุนรวมต่อหน่วยลงได้ อันอาจมีผลทำให้ราคาน้ำแข็งลดลงตามไปด้วย และจะช่วยให้มีการขยายตลาดออกไปไกลยิ่ง

น้ำแข็ง เก็ตติ

ปัญหานาในการผลิตที่สำคัญ คือ ขณะนี้รากอ้อยไม่รับรองคุณภาพให้เป็นสำเร็จที่ใบ้บริโภคได้ เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตอาจทำให้มีลักษณะกลอมปะปนอยู่ในเนื้อน้ำแข็งที่จะเป็นอันตรายต่อมนุษย์ได้ ฉะนั้น น้ำแข็ง เก็ตติจึงต้องมุ่งที่จะผลิตเพื่อขายให้แก่ กิจการประมงอย่างเดียว

ในการการตลาด ผู้ผลิตนำแข็ง เก็ตตี้จะไม่ประสบปัญหานี้ขณะนี้ เนื่องจาก กิจการประมงขยายตัวอย่างรวดเร็ว ทำให้ความต้องการน้ำแข็งในการประมงมีมากขึ้นเรื่อยๆ

ในการวิเคราะห์ผลกระบวนการ เห็นอนุมัติอนุทันการผลิต อันเกิดจากปัญหา การตลาด ปรากฏว่า ตนทุนรวมต่อหน่วยจะลดลงและทำให้รวมจะเห็นขั้น ถ้าผู้ผลิตนำแข็ง เก็ตติสามารถขยายกำลังผลิตให้สูงขึ้น

น้ำแข็ง แห้ง

ปัญหานาในการผลิตที่สำคัญ คือ ผู้ผลิตจะต้องกันควา เทคนิคใหม่ ๆ ที่จะทำให้เกิดแก๊สร้อนไอกออกได้ ได้เป็นจำนวนมากแทนวิธีการ เผาแก๊สบีบเนื้ิน ซึ่งจะทำให้ ตนทุนการผลิตต่อหน่วยกำลัง ปัจจุบันนี้ผู้ผลิตใช้วิธีเผาแก๊สบีบเนื้ินทำให้ต้นทุนสูงและราคา ขายสูงกว่า ก่อให้เกิดปัญหาถ้าหากการตลาดที่ผู้ผลิตไม่สามารถนำแข็งเข้าร่วมได้

ในการการตลาด เนื่องจากปัจจุบันการขนส่งอาหารทะเลไปทางประเทศ นิยมไปห้องเก็บความเย็นซึ่งมีอยู่ในเรือเก็บประมงน้ำคือห้องแพนกรขนส่งทางเรือนิห้องใช้ นำแข็งแห้ง เข้าเรือ ทำให้ความต้องการน้ำแข็งแห้งลดลง ฉะนั้น ผู้ผลิตนำแข็งแห้งจะจึงควรจะเปลี่ยนความมุ่งหมายในการตลาดแทนที่จะแข่งกับนำแข็งเข้าห้องเรือน้ำห้อง เก็บความเย็น ไม่

เป็นการผลิตเพื่อใช้ทำปันเที่ยมในฤดูแล้ง เท่านั้น

ในการวิเคราะห์ผลกรรมการให้อ่านที่นี่ต่อตนทุกการผลิตและการคำเนินงานของกิจการอันเกิดจากปัญหาทางด้านการตลาด ให้กล่าว ในระยะที่อยู่ในภาวะการณ์ขาดแคลนน้ำมันและความต้องการในตลาดคงคง ผู้ผลิตอาจพิจารณาหยุดการผลิตน้ำแข็ง แห้งชากขาวและเริ่มผลิตในช่วงเวลาที่ความต้องการน้ำมาก ซึ่งจะทำให้กิจการเสียค่าใช้จ่ายอย่างการผลิตตลอดทั้งปี โดยได้ผลตอบแทนในอัตราใกล้เคียงกัน

จากการที่ได้ศึกษาปัญหาในการผลิตและการตลาดของอุตสาหกรรมการผลิตน้ำแข็งในประเทศไทย พอจะสรุปความคิดเห็นและขอเสนอ ดังต่อไปนี้

ผู้บริโภค

ทางด้านผู้บริโภคซึ่งมีโอกาสจะบริโภcn้ำแข็งได้ ๒ ชนิด คือ น้ำแข็งของ และน้ำแข็งก้อนหรือถวย ผู้เขียนมีความเห็นว่าผู้บริโภคควรหันมาบริโภcn้ำแข็งก้อนหรือถวย เพราะ

๑. นำเข้าก้อนมีราคาขายแน่นอนตามน้ำหนักคือ กiloรับละ ๐.๘๐ บาท แท้น้ำแข็งของท่านมาทุกชามนั้น ผู้ขายจะตัดขายเท่าไหร่ก็ได้แล้วแต่ความพอใจ ในเมืองการซื้อน้ำหนักขายให้แก่ผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคเสียเปรียบ

๒. นำเข้าของเมื่อถึงมือผู้บริโภคแล้วจะสกปรกกวาน้ำแข็งก้อนมาก ถึงแม้ว่าเมื่อผลิตเสร็จ ความสะอาดของน้ำแข็งของจะใกล้เคียงกับน้ำแข็งก้อนก็ตาม เพราะกระหว่างสาขาน้ำแข็งก้อนเรื่องความสะอาดโดยใช้ประการฉบับที่ ๓๔ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๐ แท้น้ำแข็งของมีวิธีการจำหน่ายที่ต้องผ่านมือพ่อค้าคนกลางหลายทอด การขนส่งกระทำไม่สะดวก เนื่องจากน้ำแข็งของเป็นก้อนขนาดใหญ่มาก ต้องใช้วิธีลาก หรือเลื่อนไปตามไม้รากาน ตัวน้ำแข็งก้อนไม่ถูกลิ้งห้อม ทำให้กระบวนการบุ่นละลายและเรือโรงค้าง ๆ ได้ง่าย และเมื่อถึงมือพ่อค้าปลีกหรือร้านขายกาแฟ พ่อค้าจะใช้วิธีเก็บโดยมีกระสอบคลุมหรือใช้ขดอยขดกลบค้าง ๆ เป็นตน สิ่งเหล่านี้เมื่อใช้ไปนานจะเป็นสาเกิดของเรือโรงค้าง ๆ ให้หลายชนิด และเรือโรงค้างจะเข้าไปสะสมอยู่ในร่างกายของ

ผู้บริโภคต่อไป แต่นำเข้าสู่ก่อนเนื้อผลิตเติร์จจะถูกบรรจุลงถุงพลาสติกหันที่ จึงสะดวกกว่า นำเข้าซองมาก

ฉะนั้น เพื่อสุขภาพอนามัยของประชาชนทุกคน จึงควรจะหลีกเลี่ยงการ บริโภคนำเข้าซองและหันมาบริโภคนำเข้าสู่ห้องหรือด้วยเทาที่โอกาสจะอำนวยให้ได้

ผู้ลงทุน

ผู้ลงทุนที่สนใจจะลงทุนผลิตนำเข้าสู่ห้องการบริโภค ควรจะเลือกลงทุน ในกิจการผลิตนำเข้าสู่ห้องหรือด้วย เพราะใช้เงินลงทุนอย่างการลงทุนผลิตนำเข้าชนิด อื่นและวิธีการคำนวณงานก็ไม่ยุ่งยากและซับซ้อนไม่ว่าจะเป็นการ เตรียมการผลิตหรือเมื่อ ผลิตเสร็จแล้วก็ตามส่วนเงินลงทุนในการ เริ่มคำนวณการ มีดังต่อไปนี้

คุณคิดต้นนำเข้าซอง ๑,๖๐๐ ปอนด์ต่อวัน จำนวน ๒ ตู๊ ๆ ละ ๗๖๐,๘๐๐

= ๗๖๐,๘๐๐ บาท

ค่าติดตั้งทุ่นละประมาณๆ ๓,๐๐๐ บาท	๖,๐๐๐ บาท
-----------------------------------	-----------

รถถังสันกะบะใช้ขนส่ง ๑ คัน ๆ ละ ๙๙๐,๘๐๐	๙๙๐,๘๐๐ บาท
---	-------------

ค่าต่อตัวถังทำเป็นห้องเก็บความเย็นด้านหลัง	๓๐,๐๐๐ บาท
--	------------

เงินหมุนเวียน	<u>๕๐,๐๐๐</u> บาท
---------------	-------------------

รวมทั้งสิ้น	<u>๙๖๖,๐๐๐</u> บาท
-------------	--------------------

นอกจากเงินลงทุนอย่างแล้ว กิจการนำเข้าสู่ห้องหรือด้วยยังมีแนวโน้มที่จะขยายตลาดออกไปไกลอีกมาก เพราะขณะนี้รัฐบาลได้ประกาศห้ามการจัดตั้งโรงงานผลิตนำเข้าซองแล้ว

สำหรับผู้ลงทุนที่สนใจนำเข้าสู่ห้องรักษารากษากาหารสด ควรจะเลือกลงทุน ในกิจการผลิตนำเข้าสู่ห้อง เนื่องจาก เป็น

๑. ขณะนี้รัฐบาลได้ให้การส่งเสริมกิจการนำเข้าสู่ห้อง เนื่องจาก ประเทศไทยมีกำลังผลิตเพียงพอ

๒. เครื่องจักรที่ใช้ผลิตนำเข้าสู่ห้อง เนื่องจาก กำลังผลิตเครื่องจะ

๖๐ ดันต่อวัน ถ้าแผนกต้องการน้ำแข็งมากอยู่ในแต่ละวัน ก็สามารถจัดห้องเย็นเพิ่มเติมได้จาก
ให้โดยไม่ทำให้เกิดความทุกข์มาก เนื่องจากการผลิตน้ำแข็ง การผลิตน้ำแข็งของห้องเย็นต้องมาก
หรืออยู่ก่อจะต้องเดินเครื่องจักรน้ำแข็งหนัก

๓. น้ำแข็งเกล็ดใช้เวลาในการผลิตอยู่ประมาณ ๒๐ - ๒๕ นาที
เท่านั้น ก็จะไก่น้ำแข็งตามต้องการ

๔. คุณภาพของน้ำแข็ง เกล็ด เน่าจะใช้ในการประมพ เพราะ
น้ำแข็ง เกล็ด เมื่อทิ้งไว้นาน ๆ จะไม่มีสภาพดีกันเหมือนน้ำแข็งของห้องเย็นแล้ว

๕. โรงงานผลิตน้ำแข็ง เกล็ด ไม่จำเป็นจะต้องใช้คนงานมาก
เนื่องจาก เครื่องจักรสามารถทำงานแทนคนงานได้ ก่อให้เกิดความทุก

จำนวนเงินลงทุนในการผลิตน้ำแข็ง เกล็ด มากน้อย

การ เครื่องจักรขนาดผลิตวันละ ๘๐ ตัน	๖ เครื่องพร้อมอุปกรณ์	๔,๐๐๐,๐๐๐ บาท
ค่าก่อสร้าง โรงงานและที่ดิน		๔,๐๐๐,๐๐๐ "

เงินหมุนเวียน		๔,๐๐๐,๐๐๐ "
---------------	--	-------------

รวมทั้งสิ้น		๑๒,๐๐๐,๐๐๐ บาท
-------------	--	----------------

หากขอต้องน้ำแข็ง เกล็ดทุกวัน จึงเห็นสมควรที่จะสั่งสุนกิจการผลิตน้ำ
แข็ง เกล็ด ให้เจริญก้าวหน้ายังชั้น เพื่อประโยชน์ส่วนรับการประมงท่ารายได้ทักษะ
อยู่ในขณะนี้

รับมาด

รับมาดควรจะปรับปรุงการกำหนดราคาน้ำแข็งของที่ได้โดยประมาณไว้
เมื่อ ๑๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ ใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับการตรวจสอบและควบคุม

สำหรับปัญหาการตลาดของน้ำแข็งของที่มีอยู่ในเมืองบัน รัฐบาลควรเข้าไป
จัดการจำหน่ายน้ำแข็งหรือจัดระเบียบเกี่ยวกับการจำหน่ายน้ำแข็งให้เกิดความเป็นธรรมทั้ง
ผู้ผลิต ผู้ค้าและผู้บริโภค โดยอาศัยพระราชบัญญัติการกำหนดราคาและป้องกันการผูกขาด
พ.ศ. ๒๕๗๖ เป็นกฎหมายสัญญานุนในการดำเนินการ

สำหรับน้ำแข็งชนิดอื่น ๆ นั้น เห็นว่ารัฐบาลได้ให้ความส่งเสริมความความ
เน้นจะสนับสนุนให้เป็นได้ในกระบวนการภายนอกเมืองบันแล้ว