

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍



គណៈកម្មាធិការជាតិវាយតម្លៃទីក្រុងស្តុក

គោលការណ៍ណែនាំ

ស្តីពី

“បដិសន្ធិការកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍”



មាតិកា

ផ្នែកទី១៖ សញ្ញាណទូទៅ

១. សេចក្តីផ្តើម ២

២. និយមន័យ..... ៣

២. កម្មវត្ថុ..... ៣

ផ្នែកទី២៖ គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍

១. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកសណ្ឋាគារ និងសេវាស្នាក់នៅ..... ៤

២. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកភោជនីយដ្ឋាន ៩

៣. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកហាងលក់វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍ទេសចរណ៍..... ១៤

៤. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកស្នាក់នៅ និងម៉ាស្សា..... ១៧

៥. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកទីភ្នាក់ងារទេសចរណ៍..... ២១

ផ្នែកទី៣៖ យន្តការ និងនីតិវិធីនៃការប្រឡងប្រណាំងបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍

១. យន្តការនៃការប្រឡងប្រណាំងបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ ២៥

២. នីតិវិធីនៃការប្រឡងប្រណាំងបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ ២៥

៣. ជ័យលាភី ២៥

ឧបសម្ព័ន្ធទី១៖ របៀបវាយតម្លៃដោយប្រើ QR-Code ២៨

ឧបសម្ព័ន្ធទី២៖ កម្រងសំណួរវាស់ស្ទង់ការពេញចិត្តរបស់ពលរដ្ឋចំពោះបដិសណ្ឋារកិច្ចរបស់ស្ថាប័ន..... ៣០

ផ្នែកទី១

សញ្ញាណទូទៅ

១. សេចក្តីផ្តើម

ឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋានកិច្ចប្រតិបត្តិក្នុងបរិបទសេវាកម្មដែលបានធ្វើឡើងខុសៗគ្នាពីឧស្សាហកម្មដទៃទៀត។ គេបានកត់សម្គាល់ពីការផ្តោតចំណាប់អារម្មណ៍ដំបូងបង្អស់ដោយអតិថិជនទៅលើសេវាកម្មដែលបម្រើភ្ញៀវដោយផ្ទាល់មានដូចជាសេវាកម្មអាហារ និងភេសជ្ជៈ ស្នាក់នៅ ដឹកជញ្ជូន និងការកម្សាន្ត។ ដែលត្រូវពឹងផ្អែកលើភាពជឿជាក់ និងការផ្តល់ទំនុកចិត្ត។ វាក៏ជាការគ្រប់គ្រងតាមបែបអារម្មណ៍ ដើម្បីធានាបានថា អតិថិជនបានទទួលនូវគុណភាពសេវាកម្ម និងផលិតផលប្រកបដោយកម្រិតខ្ពស់។ ជានិច្ចជាកាល ការផ្គត់ផ្គង់សេវាកម្មនៅក្នុងសម្បទាទេសចរណ៍នានាទទួលបានជោគជ័យភាគច្រើនពឹងផ្អែកទៅលើសមត្ថភាពបុគ្គលិកដែលបានឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលត្រឹមត្រូវ មានគុណភាព និងសមត្ថភាពសមស្របតាមគោលការណ៍ណែនាំការបណ្តុះបណ្តាលពិតប្រាកដ។ កត្តានេះមានសារៈសំខាន់ណាស់ក្នុងការជំរុញឲ្យកាន់តែមានភាពទាក់ទាញភ្ញៀវកាន់តែខ្លាំងឡើងថែមមួយកម្រិតទៀតសម្រាប់ការជួយពន្យារដល់ការស្នាក់នៅរបស់ទេសចរ ព្រមទាំងជួយលើកកម្ពស់មោទនភាព និងប្រពៃណីជាតិលើពិភពលោកផងដែរ។

អាជីវកម្មលើសម្បទាទេសចរណ៍ជាប្រភេទអាជីវកម្មដែលផ្តោតសំខាន់ចាំបាច់ទៅលើសេវាបដិសណ្ឋានកិច្ចខ្ពស់ និងជាមុខរបរដែលបើកទ្វារទទួលភ្ញៀវជាប្រចាំ និងរៀងរាល់ថ្ងៃ។ បុគ្គលិកបម្រើការងារនៅក្នុងអាជីវកម្មប្រភេទនេះមានចរិតលក្ខណៈដោយឡែក និងពិសេសចំពោះភ្ញៀវច្រើនជាងបុគ្គលិកនៅក្នុងវិស័យពាណិជ្ជកម្មផ្សេងទៀត។ ភ្ញៀវតែងតែកត់សម្គាល់ថាក្រៅពីការស្វាគមន៍ និងការបម្រើ នៅមានភាពស្អាតបូក ភាពរួសរាយរាក់ទាក់ និងស្នាមញញឹមដែលបង្កើននូវភាពកក់ក្តៅ ព្រមទាំងអត្ថចរិតដែលសំដែងចេញពីប្រពៃណីផ្ទាល់ខ្លួន។ លក្ខណៈទាំងអស់នោះទាមទារឱ្យបុគ្គលិកគ្រប់រូបប្រកាន់យក។ បុគ្គលិកត្រូវមានចិត្តអំណត់អត់ធ្មត់ ចេះតស៊ូ មានលក្ខណៈសម្បត្តិល្អ និងមានការរៀបចំល្អ ទាំងខាងផ្នែកលក្ខណៈទូទៅ និងផ្នែកសមត្ថភាពជំនាញ។ ភ្ញៀវជាតិ និងអន្តរជាតិត្រូវការសេវាបម្រើដែលមានកម្រិតសមរម្យហើយដែលត្រូវផ្តល់ឱ្យគេតាមរយៈបុគ្គលិកនេះឯង។

ការគោរព ឬការជម្រាបសួរ គឺជាការរកិច្ចរបស់បុគ្គលិកគ្រប់រូបចំពោះភ្ញៀវដែលជាសកម្មភាពនៃបដិសណ្ឋានកិច្ចដ៏ល្អមួយសម្រាប់បុគ្គលិកក្នុងការសម្តែងចំពោះភ្ញៀវទាំងអស់ ដោយមិនប្រកាន់វ័យ ពណ៌សម្បុរ ឋានៈ ឬនិន្នាការណាមួយឡើយ។ មិនតែប៉ុណ្ណោះ យើងមិនមែនស្វាគមន៍តែចំពោះអតិថិជនផ្ទាល់របស់យើងទេ តែគឺចំពោះគ្រប់អតិថិជនទាំងអស់ សូម្បីតែអ្នកដែលគ្រាន់តែមកសាកសួរដំណឹង ឬព័ត៌មានអំពីយើងបន្តិចបន្តួចក៏ត្រូវបានទទួលដោយភាពកក់ក្តៅផងដែរ។ មិនថាភ្ញៀវប្រភេទណានោះទេឱ្យតែចូលមកក្នុងសម្បទារបស់យើង ឬក្នុងប្រទេសរបស់យើង ដាច់ខាតត្រូវតែទទួលស្វាគមន៍ពួកគេតាមរយៈបដិសណ្ឋានកិច្ចនេះ។

២. និយមន័យ

បដិសណ្ឋារកិច្ច គឺជាទឹកនៃឯក ឬជាការផ្តល់សេវាកម្មអាហារនិងភេសជ្ជៈ សេវាស្នាក់នៅ ដឹកជញ្ជូន និងកម្សាន្ត ព្រមទាំងសេវាកម្មផ្សេងៗដទៃទៀតចំពោះភ្ញៀវដែលចាកចេញពីលំនៅដ្ឋានអចិន្ត្រៃយ៍របស់គេ ដោយត្រូវបានផ្អែកលើ ភាពជឿជាក់ និងការផ្តល់ទំនុកចិត្តដើម្បីឱ្យភ្ញៀវបានទទួលគុណភាពសេវាកម្ម ឬផលិតផលប្រកបដោយកម្រិតខ្ពស់។

៣. កម្មវត្ថុ

គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ដែលបានរៀបចំឡើងនេះក្នុងចក្ខុវិស័យមួយដើម្បី ជំរុញឱ្យវិស័យទេសចរណ៍នៅកម្ពុជា មានការរីកចម្រើនខ្លាំងក្នុងការណែនាំទេសចរឱ្យបានស្គាល់ពីបដិសណ្ឋារកិច្ច និង ប្រពៃណីដ៏ល្អផ្លូវផងប្រកបដោយភាពទន់ភ្លន់របស់ជនជាតិខ្មែរ បង្កើតនូវគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់បំពេញតម្រូវចិត្ត ភ្ញៀវដែលចូលមកកម្សាន្ត ជាពិសេស ដើម្បីពន្យារការស្នាក់នៅរបស់ទេសចរអន្តរជាតិដែលចូលមកកម្សាន្តនៅក្នុង ប្រទេសកម្ពុជាឱ្យបានយូរ។

គោលបំណងបង្កើតគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចក្នុងវិស័យទេសចរណ៍នេះ គឺផ្អែកលើកម្មវត្ថុមួយចំនួន ដូចជា៖

- ជំរុញ និងលើកទឹកចិត្តដល់អ្នកវិនិយោគឱ្យខិតខំប្រឹងប្រែងអភិវឌ្ឍន៍សម្បទាទេសចរណ៍របស់ខ្លួនប្រកបដោយ គោលការណ៍ណែនាំត្រឹមត្រូវ ដើម្បីទាក់ទាញភ្ញៀវជាតិ និងអន្តរជាតិ
- ផ្តល់ជូនភ្ញៀវនូវទំនុកចិត្តលើសន្តិសុខ សុវត្ថិភាព និងជាសុភាពក្នុងអំឡុងពេលដែលគេប្រើប្រាស់សេវាកម្ម ទេសចរណ៍
- អភិរក្សវប្បធម៌ ប្រពៃណីរបស់ជនជាតិខ្មែរ និងធ្វើការផ្សព្វផ្សាយទៅកាន់ពិភពលោកទាំងមូល
- បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលធ្វើការនៅតាមបណ្តាសម្បទាទេសចរណ៍នានាតម្រូវឱ្យឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលឱ្យបាន ត្រឹមត្រូវ និងធានាបាននូវជំនាញច្បាស់លាស់ទៅតាមវិជ្ជាជីវៈរបស់ខ្លួន។

ឯកសារគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចនេះនឹងប្រើជាឯកសារគោលសម្រាប់គ្រប់សម្បទាទេសចរណ៍ទាំង អស់យកមកអនុវត្តតាមដោយការទទួលខុសត្រូវ និងគោរពតាមលក្ខខណ្ឌដែលបានកំណត់ ដើម្បីបង្ហាញដល់ភ្ញៀវពីគុណ ភាព និងសេវាកម្មដែលមានគោលការណ៍ណែនាំ។

ផ្នែកទី២

គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចស្តីពីវិស័យទេសចរណ៍

“គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចស្តីពីវិស័យទេសចរណ៍” ត្រូវបានរៀបរៀងឡើងក្នុងគោលបំណងធ្វើយ៉ាងណាឱ្យសម្បទាទេសចរណ៍ក្នុងប្រទេសកម្ពុជាធ្វើការប្រកបអាជីវកម្មដោយភាពត្រឹមត្រូវតាមបទដ្ឋានដែលបានកំណត់ជូន។ វាត្រូវបានបែងចែកជា៥ប្រភេទ គឺគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចសណ្ឋាគារ គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចភោជនីយដ្ឋាន គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចស្នាក់នៅនិងម៉ាស៊ីន គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចទីភ្នាក់ងារទេសចរណ៍ និងគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចហាងលក់វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍ទេសចរណ៍។

ភារកិច្ចចម្បងរបស់យើង គឺបំពេញនូវគ្រប់តម្រូវការរបស់ភ្ញៀវ និងថែទាំគេឱ្យបានដិតដល់។ យើងត្រូវថែទាំភ្ញៀវឱ្យបានល្អិតល្អន់ រហូតដល់គេចាត់ទុក ឬទទួលបានអារម្មណ៍ថាទីនេះជាលំនៅដ្ឋានរបស់គេ។ បណ្តាសកម្មភាពល្អ ឬអាក្រក់របស់យើងនឹងផ្តល់ជាលទ្ធផលនៅពេលខាងមុខ។

១. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចស្តីពីសណ្ឋាគារ និងសេវាស្នាក់នៅ

សម្បទាទេសចរណ៍ទាំងអស់ដែលបម្រើវិស័យទេសចរណ៍គឺជាដៃគូដ៏សំខាន់ក្នុងការចូលរួមចំណែកជាមួយរាជរដ្ឋាភិបាល ជាពិសេសក្រសួងទេសចរណ៍ក្នុងការអភិវឌ្ឍវិស័យទេសចរណ៍ប្រកបដោយភាពត្រឹមត្រូវ មានគុណភាព និងមាននិរន្តរភាព ព្រមទាំងស្តង់ដារត្រឹមត្រូវស្របតាមពាក្យប្រសិទ្ធនាម “ទីក្រុងស្អាត រមនីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ” ។ ដើម្បីឱ្យសេវាទេសចរណ៍មួយទទួលបានការទទួលស្គាល់គុណភាពផ្នែកសេវាកម្ម ក្រសួងទេសចរណ៍បានរៀបរៀងចងក្រងនូវគោលការណ៍ណែនាំនេះឡើងដើម្បីឱ្យអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ និងសេវាស្នាក់នៅទាំងអស់អនុវត្តតាមដូចខាងក្រោម៖

១.១. គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី បរិស្ថាន និងគុណភាព	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បរិស្ថានខាងក្នុង	មានភាពស្អាត និងមានអនាម័យជាប្រចាំ
	មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវធំទូលាយ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់
	មានដាក់ផ្តាកសញ្ញាហាមឃាត់ការជក់បារីនៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវ កន្លែងទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ

១.២. គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី ការតុបតែងបម្រុង	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
គ្រឿងសង្ហារឹម និងគ្រឿងបរិក្ខារ	គ្រឿងសង្ហារឹមមានតុ កៅអីធ្វើពីបូស្ស៊ី ផ្តៅ កំផ្តោក កក់ ដែក ឈើ ឬវល្លិដែលប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក
	សម្ភារៈ ឬគ្រឿងបរិក្ខារប្រើប្រាស់ជាផលិតផលក្នុងស្រុកដូចជាចាន ភាជន៍ កំប៉ុងដែលធ្វើពីក្រដាស ត្រឡោកដូង បំពង់បូស្ស៊ី។ល។

ការតុបតែងលម្អ	គ្រប់ទីតាំងនៅក្នុងសម្បទាត្រូវរៀបចំឲ្យមានភាពទាក់ទាញតាមបែបខ្មែរ កន្លែងទទួលភ្ញៀវត្រូវមានដាក់តាំងបង្ហាញនូវរូបថតម្នាក់ គំនូរ ឧបករណ៍ភ្លេងខ្មែរ ឬឧបករណ៍ផ្សេងៗដូចជាអង្រួត លឿ កញ្ជ្រៃដែលបង្ហាញពីវប្បធម៌ សិល្បៈ ប្រពៃណីខ្មែរ
---------------	--

១. ៣. គោលការណ៍ណែនាំ ស្តីពីអនាម័យ	លក្ខណវិនិច្ឆ័យនៃការវាយតម្លៃ
កន្លែងសាធារណៈ	<p>មានការសម្អាតបរិវេណ និងទីធ្លានៃមណ្ឌលទាំងក្នុង និងក្រៅឲ្យបានស្អាតល្អ</p> <p>កន្លែងដែលភ្ញៀវកម្សាន្ត និងទទួលទានត្រូវសម្អាតជាប្រចាំ</p> <p>គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃនៅទីធ្លា និងបរិវេណសម្បទាទាំងក្នុង និងក្រៅ</p> <p>មានបិតពាក្យស្លោកដែលគាំទ្រដល់ការសម្អាត និងភាពអនាម័យ</p> <p>មានបិតរូបភាពដែលបង្ហាញពីភាពស្អាតក្នុងសណ្ឋាគារ</p>
បន្ទប់ចម្អិនអាហារ	<p>មានការសម្អាតជាប្រចាំ</p> <p>មានឯកសណ្ឋានសម្រាប់ចម្អិនអាហារត្រឹមត្រូវ</p> <p>សម្ភារៈប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយ មានការសម្អាតឲ្យបានស្អាតជានិច្ច</p> <p>គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃដែលបង្កឲ្យមានជម្ងឺឆ្លងក្នុងបន្ទប់ចម្អិនអាហារ</p> <p>គ្មានក្លិនជះចេញទៅខាងក្រៅ</p>
កន្លែងធ្វើភេសជ្ជៈ	<p>មានការសម្អាតជាប្រចាំ</p> <p>បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ</p> <p>មានការលាងសម្អាតសម្ភារៈធ្វើភេសជ្ជៈឲ្យបានស្អាត និងអនាម័យល្អជានិច្ច</p>
បង្គន់អនាម័យ	<p>បង្គន់អនាម័យមានអនាម័យល្អ ស្អាត និងគ្មានក្លិន</p> <p>បែងចែកបង្គន់អនាម័យរវាងស្ត្រី និងបុរស បុគ្គលិក និងភ្ញៀវដាច់ដោយឡែកពីគ្នា</p> <p>មានការសម្អាតបង្គន់អនាម័យជាប្រចាំ</p> <p>មានកន្លែងលាងដៃ ដែលមានសាប៊ូ កញ្ចក់ឆ្កុះ ក្រដាសអនាម័យ ឬកន្សែង</p>
កន្លែងស្តុកកាកសំណល់	<p>មានធុងសំរាមឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់</p> <p>មានការបែងចែកសំណល់រឹង និងសំណល់រាវ</p> <p>មានការរក្សាកាកសំណល់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ និងមិនឲ្យមានក្លិនមុនពេលអ្នកប្រមូលសំរាមមកយក</p>
	សំណល់ត្រូវឆ្លងកាត់អាងប្រព្រឹត្តកម្មមុនបញ្ចេញចោល

១. ៤. គោលការណ៍ណែនាំ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
---------------------	----------------

ស្តីពីការទទួលភ្ញៀវ	
ការវកិច្ចទទួលភ្ញៀវ	មានការធ្វើការវកិច្ចសំពះភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខព្យញ្ជឹម រួសរាយរាក់ទាក់នៅពេលភ្ញៀវមកដល់
	មានការធ្វើការវកិច្ចសំពះលាភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខព្យញ្ជឹមរួសរាយ នៅពេលភ្ញៀវចាកចេញទៅវិញ
ការទាក់ទាញភ្ញៀវ	បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានជាសម្លៀកបំពាក់ប្រពៃណីខ្មែរ នៅពេលធ្វើការបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានចរិយាសម្បត្តិថ្លៃថ្នូរ ចរិតសុភាពរាបសារ
ការថែទាំភ្ញៀវ	បុគ្គលិកថែរក្សាសេវាកម្ម ឬទំនិញឱ្យនៅដដែលទាំងបរិមាណ ទាំងគុណភាព នៅពេលដែលភ្ញៀវបានកកសេវាកម្ម ឬទំនិញនោះរួចហើយ
	ស្គាល់ចិត្តភ្ញៀវ យល់ដឹងពីចំណង់ចំណូលចិត្ត និងស្វែងយល់ពីតម្រូវការរបស់ភ្ញៀវឱ្យបានច្បាស់លាស់
	ជួយទុក្ខចុះភ្ញៀវនៅពេលដែលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ ឬមានការចាំបាច់ណាមួយ
	ជួយដោះស្រាយបញ្ហារបស់ភ្ញៀវនៅពេលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ
	ក្នុងករណីរើសបានរបស់របរដែលភ្ញៀវភ្លេច ឬជ្រុះបាត់ ត្រូវរក្សាទុកជូនភ្ញៀវវិញ ឬធ្វើការទំនាក់ទំនងទៅកាន់ម្ចាស់វត្ថុ
	ទទួលខុសត្រូវការពារសុវត្ថិភាពរបស់ភ្ញៀវអំឡុងពេលផ្តល់សេវាកម្ម
	មានភាពរួសរាយរាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវ និងមិនរើសអើង
	ធ្វើការប្រកបដោយការប្រុងប្រយ័ត្ន និងរហ័សរហួន
	ផ្តល់កិត្តិយស និងយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះភ្ញៀវ និងមិនរើសអើង
	មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់យើងចំពោះភ្ញៀវ
	ចេះសាកសួរភ្ញៀវបន្ថែមដើម្បីបំពេញនូវរាល់ចំណុចខ្វះខាត ក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្ម
	ចេះទទួលខុសត្រូវនូវរាល់កំហុសដែលកើតមានឡើងនៅពេលកំពុងបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវ និងធ្វើការសុំទោសភ្ញៀវដោយការគួរសម
	ទទួលយកនូវរាល់ការវិះគន់របស់ភ្ញៀវ ដើម្បីកែលម្អរាល់កង្វះខាត

១.៥. គោលការណ៍ណែនាំ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
ស្តីពីដំបូងដំបូង និងសេវាកម្ម	
សេវាកម្ម និងភេសជ្ជៈ	អាហារជាអាហារខ្មែរ មានការតុបតែងប្រកបដោយសោភ័ណភាព
	អាហារ និងភេសជ្ជៈដាក់លក់មានដាក់តម្លៃច្បាស់លាស់
	លក់ភេសជ្ជៈផលិតក្នុងស្រុកច្រើនជាងភេសជ្ជៈនាំចូលមកពីបរទេស

	ភេសជ្ជៈ ផលិតក្នុងស្រុកត្រូវមានបិតស្លាកសញ្ញា ឬម៉ាកឲ្យបានច្បាស់លាស់
សេវាកម្មដឹកជញ្ជូន	សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនដែលបម្រើឲ្យភ្ញៀវត្រូវធានាឲ្យបាននូវគោលការណ៍ណែនាំសុវត្ថិភាព មានលក្ខណៈស្អាតល្អ ជាសុវត្ថិភាព និងគ្មានផ្សែងបារី
	អ្នកបើកបរយានយន្តគោរពពេលវេលាក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ មិនទុកឲ្យភ្ញៀវរង់ចាំ
	ការដឹកជញ្ជូនមានការកំណត់តម្លៃច្បាស់លាស់
សេវាកម្មស្នាក់នៅ	បន្ទប់ស្នាក់នៅទាំងអស់ត្រូវមានរចនាប័ទ្ម និងការតុបតែងបែបលក្ខណៈខ្មែរ
	ក្នុងបន្ទប់ស្នាក់នៅមានព្យួររូបគំនូរសិល្បៈ វប្បធម៌ និងប្រពៃណីខ្មែរ
	សេវាកម្មស្នាក់នៅគ្រប់ប្រភេទត្រូវមានអនាម័យ និងបរិស្ថានល្អធានាបាននូវសុវត្ថិភាពដល់ភ្ញៀវ
	បន្ទប់ស្នាក់នៅមានដាក់តម្លៃច្បាស់លាស់

១.៦.គោលការណ៍ណែនាំ ស្តីពីតម្លៃ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
កំណត់តម្លៃសេវាកម្ម	<p>មានការកំណត់តម្លៃសេវាកម្មនីមួយៗនៅក្នុងសណ្ឋាគារឲ្យបានច្បាស់លាស់</p> <p>មានការកំណត់តម្លៃនៅក្នុងរដូវកាលមានភ្ញៀវច្រើន និងមានភ្ញៀវតិចឲ្យបានត្រឹមត្រូវ</p> <p>មិនទូទាត់ប្រាក់ភ្ញៀវលើសពីតម្លៃដែលបានដាក់បង្ហាញលើសេវាកម្ម</p> <p>រាល់តម្លៃបន្ទប់ ភេសជ្ជៈ សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនត្រូវប្រើរូបិយប័ណ្ណជាតិជាគោល</p> <p>មិនតម្លើងថ្លៃនៅពេលមានពិធីបុណ្យផ្សេងៗ</p>

១.៧.គោលការណ៍ណែនាំ បុគ្គលិក	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
លក្ខណៈសម្បត្តិរបស់ បុគ្គលិក	<p>មានចរិយាសម្បត្តិល្អ អាកប្បកិរិយាល្អ និងថ្លៃថ្នូរ</p> <p>មានភាពប៉ិនប្រសប់ក្នុងការបម្រើ និងការយកចិត្តទុកដាក់ភ្ញៀវ</p> <p>តុបតែងខ្លួនប្រាណឲ្យបានសមរម្យ</p> <p>មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការហួសហេតុក្នុងពេលបំពេញការងារ</p> <p>មិនទទួលទានអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ</p> <p>បុគ្គលិកមានសុខភាពល្អ មានការត្រួតពិនិត្យសុខភាពមុនពេលចូលបម្រើការងារ</p> <p>មិនជក់បារីក្នុងម៉ោងធ្វើការ មិនប្រព្រឹត្តអំពើពេស្យាចារ</p> <p>មិនពាក់ព័ន្ធនឹងបទឧក្រិដ្ឋផ្សេងៗ ជាពិសេសមិនមែនជាអ្នកចែកចាយ និងប្រើប្រាស់គ្រឿងញៀន</p> <p>បុគ្គលិកមានសុជីវធម៌ល្អចំពោះភ្ញៀវ</p> <p>ចំពោះបុគ្គលិកនារីមិនគួរតុបតែងខ្លួនហួសហេតុ</p> <p>បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនធូលខ្លាំង</p>

ភាពស្មោះត្រង់របស់ បុគ្គលិក	បុគ្គលិកប្រាប់ភ្ញៀវពីការពិត នៅពេលភ្ញៀវសួរព័ត៌មានអ្វីមួយ
	បុគ្គលិករក្សាទុកឥវ៉ាន់ឱ្យភ្ញៀវ នៅពេលគេភ្លេចវត្ថុអ្វីមួយ
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយនិយោជក
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយសហការីក្នុងការងារ
លក្ខណៈសម្បត្តិក្នុងអាជីព	មានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ
	សម្លៀកបំពាក់ត្រូវអ៊ុតឱ្យរៀបស្មើល្អ
	មិនជជែកគ្នាពេលកំពុងធ្វើការនៅចំពោះវត្ថុមានភ្ញៀវ
	មានឥរិយាបថសមរម្យ មិនលួកដៃកេះអាចម៍ច្រមុះ ឬខ្នារអាចម៍ត្រចៀកនៅ ចំពោះមុខភ្ញៀវ
ចំណេះដឹង និងជំនាញ	មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ
	មានសញ្ញាបត្រ ឬវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ពីជំនាញវិជ្ជាជីវៈ
	មានចំណេះដឹងភាសាបរទេស
អនាម័យរូបរាងកាយ	ការថែទាំខ្លួនប្រាណដោយងូតទឹក ដុសក្បែរសម្អាតការពារកុំឱ្យមានក្លិនខ្លួន
	សក់ត្រូវកក់សាប៊ូជាប្រចាំ
	កាត់សក់ឱ្យបានខ្លីចំពោះបុរស ចំពោះនារីត្រូវប្លែងឬចង
	កាត់ក្រចកដៃឱ្យបានខ្លី ចៀសវាងមានអាចម៍ក្រចក
	ត្រូវដុសធ្មេញជាប្រចាំ កុំឱ្យមានផុំក្លិនមាត់
	រោមច្រមុះនិងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឱ្យបានខ្លី ឬកោរឱ្យបានស្អាតល្អ

២. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកភោជនីយដ្ឋាន

សម្បទាទេសចរណ៍ទាំងអស់ដែលបម្រើវិស័យទេសចរណ៍គឺជាដៃគូដ៏សំខាន់ក្នុងការចូលរួមចំណែកជាមួយរាជរដ្ឋាភិបាល ជាពិសេសក្រសួងទេសចរណ៍ក្នុងការអភិវឌ្ឍវិស័យទេសចរណ៍ប្រកបដោយភាពត្រឹមត្រូវ មានគុណភាព និងមាននិរន្តរភាព ព្រមទាំងស្តង់ដារត្រឹមត្រូវស្របតាមពាក្យប្រសិទ្ធនាម “ទីក្រុងស្អាត រមណីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ” ។ ដើម្បីឱ្យសេវាទេសចរណ៍មួយទទួលបានការទទួលស្គាល់គុណភាពផ្នែកសេវាកម្ម ក្រសួងទេសចរណ៍បានរៀបរៀងចងក្រងនូវគោលការណ៍ណែនាំនេះឡើងដើម្បីឱ្យអាជីវកម្មទេសចរណ៍ផ្នែកភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់អនុវត្តតាមដូចខាងក្រោម៖

២.១. គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីបរិស្ថាននិងភាពស្អាត	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បរិស្ថានខាងក្នុង	មានភាពស្អាត មានអនាម័យ និងសម្អាតជាប្រចាំ ត្រូវដាក់ផ្ទាំងសញ្ញាហាមឃាត់ការជក់បារីនៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវ និងកន្លែងទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ

២.២ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីការតុបតែងលម្អ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
	សម្ភារៈ ឬគ្រឿងបរិក្ខារប្រើប្រាស់ក្នុង ភោជនីយដ្ឋានជាផលិតផលក្នុងស្រុកដូចជា ចាន ភាជន៍ កំប៉ុងដែលធ្វើពីក្រដាស ត្រឡោកដូង បំពង់ ឬស្បឿង។ មានការដាក់តាំងបង្ហាញនូវរូបចម្លាក់ គំនូរ ឧបករណ៍ភ្លេងខ្មែរ ឬឧបករណ៍ផ្សេងៗ ដូចជាអង្រ្កត សិល្បៈ ល្អី កញ្ជ្រែងដែលបង្ហាញពីវប្បធម៌ប្រពៃណីខ្មែរ

២.៣ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីអនាម័យ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
កន្លែងសាធារណៈ	មានការសម្អាតបរិវេណ និងទីធ្លានៃភោជនីយដ្ឋានទាំងក្នុង និងក្រៅឱ្យបានស្អាតល្អ កន្លែងដែលភ្ញៀវកម្សាន្ត និងទទួលទានត្រូវសម្អាតជាប្រចាំ ត្រូវទុកដាក់សំរាមឱ្យបានត្រឹមត្រូវកុំឱ្យមានក្លិន គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃនៅទីធ្លា និងបរិវេណ សម្បទាទាំងក្នុង និងក្រៅ ត្រូវមានបិតពាក្យស្លាកដែលគាំទ្រដល់ការសម្អាត និងភាពអនាម័យ មានបិតរូបភាពដែលបង្ហាញពីភាពស្អាតក្នុងសម្បទា
បន្ទប់ចម្អិនអាហារ	មានការសម្អាតជាប្រចាំ មានសម្លៀកបំពាក់សម្រាប់ចម្អិនអាហារត្រឹមត្រូវ

	សម្ភារៈប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយត្រូវសម្អាតឲ្យបានស្អាតជានិច្ច
	គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃដែលបង្កឲ្យមានជម្ងឺឆ្លងក្នុងបន្ទប់ចម្អិនអាហារ
	គ្មានក្តិនជះចេញទៅខាងក្រៅ
កន្លែងធ្វើភេសជ្ជៈ	មានការសម្អាតជាប្រចាំ
	បុគ្គលិកត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ
	លាងសម្អាតសម្ភារៈធ្វើភេសជ្ជៈឲ្យបានស្អាតជាប្រចាំ មានភាពស្អាត និងអនាម័យល្អជានិច្ច
បង្គន់អនាម័យ	បង្គន់អនាម័យត្រូវមានអនាម័យល្អ ស្អាត និងគ្មានក្តិន
	បែងចែកបង្គន់អនាម័យរវាងស្ត្រី និងបុរស បុគ្គលិក និងភ្ញៀវដាច់ដោយឡែកពីគ្នា
	ត្រូវសម្អាតបង្គន់អនាម័យជាប្រចាំ
	ត្រូវមានកន្លែងលាងដៃ ដែលមានសាប៊ូ និងកញ្ចក់ធ្មុះ
កន្លែងស្តុកកាកសំណល់	ត្រូវមានធុងសំរាមឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់
	ត្រូវបែងចែកសំណល់រឹង និងសំណល់រាវ
	រក្សាសំណល់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ និងមិនឲ្យមានក្តិនមុនពេលអ្នកប្រមូលសំរាមមកយក

២.៤ គោលការណ៍ នៃនាំស្តីពីការទទួល ភ្ញៀវ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
ការវកិច្ចទទួលភ្ញៀវ	ធ្វើការវកិច្ចសំពះភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខព្យញ្ជឹម រួសរាយរាក់ទាក់ នៅពេលភ្ញៀវមកដល់
	ធ្វើការវកិច្ចសំពះលាភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខព្យញ្ជឹម រួសរាយនៅពេលភ្ញៀវចាកចេញទៅវិញ
ការទាក់ទាញភ្ញៀវ	បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានជាសម្លៀកបំពាក់ប្រពៃណីខ្មែរ នៅពេលធ្វើការបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានចរិយាសម្បត្តិថ្លៃថ្នូរ ចរិករមទម្ង សុភាពរាបសារ
ការថែទាំភ្ញៀវ	បុគ្គលិកថែរក្សាសេវាកម្ម ឬទំនិញឱ្យនៅដដែលទាំងបរិមាណ ទាំងគុណភាព នៅពេលដែលភ្ញៀវបានកក់សេវាកម្ម ឬទំនិញនោះរួចហើយ
	ស្គាល់ចិត្តភ្ញៀវ យល់ដឹងពីចំណង់ចំណូលចិត្តភ្ញៀវ ច្បាស់លាស់
	ជួយទុក្ខចុះភ្ញៀវនៅពេលដែលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ ឬមានការចំបាច់ណាមួយ
	ផ្តល់ការជួយសង្គ្រោះបឋមភ្លាមៗ នៅពេលភ្ញៀវមាន បញ្ហាកើតឡើង
	មានសណ្ឋានទឹកចិត្តល្អក្នុងការជួយភ្ញៀវស្វែងរករបស់ដែលបានបាត់អំឡុងពេលស្ថិតនៅកន្លែងធ្វើការរបស់ខ្លួន
	ទទួលខុសត្រូវការពារសុវត្ថិភាពរបស់ភ្ញៀវអំឡុងពេលផ្តល់សេវាកម្ម

ភាពពេញចិត្តរបស់ភ្ញៀវ	ផ្តល់សេវាកម្មប្រកបដោយស្តង់ដារ និងជំនាញវិជ្ជាជីវៈដល់ភ្ញៀវ
	ធ្វើការប្រកបដោយការប្រុងប្រយ័ត្ន ទំនួលខុសត្រូវ និងរហ័សរហួន
	ផ្តល់កិត្តិយស និងយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះភ្ញៀវមិនរើសអើង
	មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់យើងចំពោះភ្ញៀវ
	ចេះសាកសួរភ្ញៀវបន្ថែមដើម្បីបំពេញនូវរាល់ចំណុចខ្វះខាត ក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្ម
	ចេះទទួលខុសត្រូវនូវរាល់កំហុសដែលកើតមានឡើង នៅពេលកំពុងបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវ និងធ្វើការសុំទោសភ្ញៀវដោយការគួរសម និងទទួលយកនូវរាល់ការរិះគន់របស់ភ្ញៀវ ដើម្បីកែលម្អនូវរាល់កង្វះខាត

២.៥ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីដំណើរការ និងសេវាកម្ម	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
សេវាកម្មអាហារ	អ្នកចម្អិនអាហារត្រូវមានជំនាញច្បាស់លាស់ និងឆ្លងកាត់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាល មានបម្រើអាហារបែបខ្មែរ និងតុបតែងប្រកបដោយសោភ័ណភាព គ្រឿងផ្សំក្នុងការចម្អិនអាហារជាផលិតផលក្នុងស្រុក
សេវាកម្មភេសជ្ជៈ	អ្នកធ្វើភេសជ្ជៈត្រូវមានជំនាញច្បាស់លាស់ និង បានឆ្លងកាត់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាល ដាក់លក់ភេសជ្ជៈផលិតក្នុងស្រុកច្រើនជាង ភេសជ្ជៈនាំចូលមកពីបរទេស ភេសជ្ជៈផលិតក្នុងស្រុកត្រូវមានបិតស្លាកសញ្ញា ឬម៉ាកឲ្យបានច្បាស់លាស់

២.៦ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីតម្លៃ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បង្ហាញតម្លៃសេវាកម្មផ្សេងៗ	ធ្វើការកំណត់តម្លៃម្ហូប និងភេសជ្ជៈនីមួយៗឲ្យបានច្បាស់លាស់ និងបិតបង្ហាញឲ្យភ្ញៀវឃើញ មិនមានការឡើងចុះតម្លៃតាមអំពើចិត្ត (នៅថ្ងៃបុណ្យជាតិ ឬពេលមានព្រឹត្តិការណ៍ធំៗ) មិនទូទាត់ប្រាក់ភ្ញៀវលើសពីតម្លៃដែលបានដាក់បង្ហាញលើតម្លៃម្ហូបអាហារ ឬភេសជ្ជៈ

២.៧ គោលការណ៍ណែនាំបុគ្គលិក	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
លក្ខណៈសម្បត្តិរបស់	មានចរិយាសម្បត្តិល្អ និងអាកប្បកិរិយាល្អ

បុគ្គលិក	មានភាពប៉ិនប្រសប់ក្នុងការបម្រើ និងការយកចិត្តទុកដាក់
	គុបតែងខ្លួនប្រាណឲ្យបានសមរម្យ
	មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការក្នុងពេលបំពេញការងារ
	មិនទទួលទានអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានសុខភាពល្អ មានការត្រួតពិនិត្យសុខភាពមុនពេលចូលបម្រើការងារ
	មិនជក់បារីក្នុងម៉ោងធ្វើការ មិនប្រព្រឹត្តអំពើពេស្យាចារ
	មិនពាក់ព័ន្ធនឹងបទឧក្រិដ្ឋផ្សេងៗ ជាពិសេសមិនមែនជាអ្នកចែកចាយ និងប្រើប្រាស់គ្រឿងញៀន
	បុគ្គលិកមានសុធីវធម៌ល្អចំពោះភ្ញៀវ
	ចំពោះនារីមិនគួរផាត់មុខមាត់ខ្លាំងពេក
	បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនឆ្អុលខ្លាំង
ភាពស្មោះត្រង់របស់បុគ្គលិក	បុគ្គលិកប្រាប់ភ្ញៀវពីការពិត នៅពេលភ្ញៀវសួរព័ត៌មានអ្វីមួយ
	បុគ្គលិករក្សាទុកឥរិយាបថភ្ញៀវ នៅពេលគេភ្លេចវត្ថុអ្វីមួយ។
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយនិយោជក
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយសហការីក្នុងការងារ
លក្ខណៈសម្បត្តិក្នុងអាជីព	មានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ
	សម្លៀកបំពាក់ត្រូវអុតឱ្យរៀបស្មើល្អ
	មិនជជែកគ្នាពេលកំពុងធ្វើការនៅចំពោះវត្តមានភ្ញៀវ
	មិនលូកដៃកេះអាចម៍ច្រមុះ ឬខ្នារអាចម៍ត្រចៀកនៅចំពោះវត្តមានភ្ញៀវ
ចំណេះដឹង និងជំនាញ	មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ
	មានសញ្ញាបត្រ ឬវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ពីជំនាញវិជ្ជាជីវៈ
	មានចំណេះដឹងខាងវប្បធម៌ ប្រពៃណី និងទំនៀមទម្លាប់ខ្មែរ
	មានចំណេះដឹងភាសាបរទេស
អនាម័យរូបរាងកាយ	ការថែទាំខ្លួនប្រាណដោយងូតទឹក ដុសក្អែកសម្អាតការពារកុំឱ្យមានក្លិនខ្លួន
	សក់ត្រូវកក់សាប៊ូរៀងរាល់ថ្ងៃ មិនឱ្យមានអង្កែ
	កាត់សក់ឱ្យបានខ្លីចំពោះបុរស ចំពោះនារីត្រូវប្តូរឬងឬចង
	កាត់ក្រចកដៃឱ្យបានខ្លី ចៀសវាងមានអាចម៍ក្រចក
	មាត់ត្រូវដុសធ្មេញជាប្រចាំ កុំឱ្យមានផុំក្លិនមាត់
	រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឱ្យបានខ្លី ឬកោរឱ្យបានស្អាតល្អ
ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក	បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានជំនាញច្បាស់លាស់តាមផ្នែកនីមួយៗ
	ម្ចាស់អាជីវកម្មសម្បទាទេសចរណ៍ត្រូវផ្តល់ឲ្យបុគ្គលិកគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាលតាមជំនាញនីមួយៗ
	បុគ្គលិកទាំងអស់ឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាល និងមានវិញ្ញាបនបត្រត្រឹមត្រូវ

៣. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកហាងលក់វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍ទេសចរណ៍

សម្បទាទេសចរណ៍ទាំងអស់ដែលបម្រើវិស័យទេសចរណ៍គឺជាដៃគូ ដ៏សំខាន់ក្នុងការចូលរួមចំណែកជាមួយរាជរដ្ឋាភិបាល ជាពិសេសក្រសួងទេសចរណ៍ក្នុងការអភិវឌ្ឍវិស័យទេសចរណ៍ប្រកបដោយភាពត្រឹមត្រូវ មានគុណភាព និងមាននិរន្តរភាព ព្រមទាំងស្តង់ដារត្រឹមត្រូវស្របតាមពាក្យប្រសិទ្ធនាម “ទីក្រុងស្អាត រមណីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ”។ ដើម្បីឱ្យសេវាទេសចរណ៍មួយទទួលបានការទទួលស្គាល់គុណភាពផ្នែកសេវាកម្ម ក្រសួងទេសចរណ៍បានរៀបរៀងចងក្រងនូវគោលការណ៍ណែនាំនេះឡើងដើម្បីឱ្យអាជីវកម្មទេសចរណ៍ផ្នែកហាងលក់វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍ទាំងអស់អនុវត្តតាមដូចខាងក្រោម៖

៣.១ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីបរិស្ថាន និងគោលស្ថាប័ន	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បរិស្ថានខាងក្នុង	មានភាពស្អាត និងមានអនាម័យជាប្រចាំ មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវធំទូលាយ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់

៣.២ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីអនាម័យ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បរិវេណហាងលក់វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍	មានការសម្អាតបរិវេណ និងទីធ្លានៃទីតាំងទាំងក្នុង និងក្រៅឱ្យបានស្អាតល្អ គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃនៅទីធ្លា និងបរិវេណសម្បទាទាំងក្នុង និងក្រៅ មិនមានការបោះសំរាមចោលពាសវាលពាសកាល
បង្គន់អនាម័យ	បង្គន់អនាម័យត្រូវមានអនាម័យល្អ ស្អាត និងគ្មានក្តិន បែងចែកបង្គន់អនាម័យរវាងស្ត្រី និងបុរស បុគ្គលិក និងភ្ញៀវដាច់ដោយឡែកពីគ្នា

៣.៣ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីការទទួលភ្ញៀវ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
ការវិញ្ញាបនបត្រភ្ញៀវ	ធ្វើការវិញ្ញាបនបត្រភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខ ញញឹមរួសរាយរាក់ទាក់ នៅពេលភ្ញៀវមកដល់ ធ្វើការវិញ្ញាបនបត្រលាភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខញញឹមរួសរាយ នៅពេលភ្ញៀវចាកចេញទៅវិញ
ការទាក់ទាញភ្ញៀវ	បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានជាសម្លៀកបំពាក់ប្រពៃណីខ្មែរ នៅពេលធ្វើការបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ បុគ្គលិកមានចរិយាសម្បត្តិថ្លៃថ្នូរ ចរិករមទម្ង សុភាពរាបសារ ការបម្រើសេវាកម្មរបស់បុគ្គលិកមានភាពរហ័សរហួន និងទទួលបានលទ្ធផលឆាប់រហ័ស

	ក្នុងករណីមានភ្ញៀវកំពុងអង្គុយរង់ចាំ ត្រូវមានដំណោះស្រាយជានិច្ចចំពោះពួកគាត់មិនទុកឱ្យពួកគាត់រង់ចាំយូរ
ការថែទាំភ្ញៀវ	បុគ្គលិកថែរក្សាសេវាកម្ម ឬទំនិញឱ្យនៅដដែលទាំងបរិមាណ ទាំងគុណភាព នៅពេលដែលភ្ញៀវបានកកសេវាកម្ម ឬទំនិញនោះរួចហើយ
	ស្គាល់ចិត្តភ្ញៀវ យល់ដឹងពីចំណង់ចំណូលចិត្តភ្ញៀវច្បាស់លាស់
	ជួយទុក្ខធុរៈភ្ញៀវនៅពេលដែលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ ឬមានការចំបាច់ណាមួយ
	មានសណ្តានទឹកចិត្តល្អក្នុងការជួយភ្ញៀវស្វែងរករបស់ដែលបានបាត់អំឡុងពេលស្ថិតនៅកន្លែងធ្វើការរបស់ខ្លួន
	ក្នុងករណីរើសបានរបស់របរដែលភ្ញៀវភ្លេច ឬជ្រុះបាត់ ត្រូវរក្សាទុកជូនភ្ញៀវវិញ ឬធ្វើការទំនាក់ទំនងទៅកាន់ម្ចាស់វត្ថុ
ភាពពេញចិត្តរបស់ភ្ញៀវ	បំពេញរាល់សេវាកម្មដែលភ្ញៀវចង់បាន
	មានភាពរួសរាយរាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវមិនរើសអើង
	បម្រើភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង
	ធ្វើការប្រកបដោយការប្រុងប្រយ័ត្ន និងរហ័សរហួន
	ផ្តល់កិត្តិយស និងយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះភ្ញៀវមិនរើសអើង
	មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់យើងចំពោះភ្ញៀវ
	ចេះសាកសួរភ្ញៀវបន្ថែមដើម្បីបំពេញនូវរាល់ចំណុចខ្វះខាត ក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្ម
	ចេះទទួលខុសត្រូវនូវរាល់កំហុសដែលកើតមានឡើង នៅ ពេលកំពុងបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវ និងធ្វើការសូមទោសភ្ញៀវដោយការគួរសម
	ទទួលយកនូវរាល់ការរិះគន់របស់ភ្ញៀវ ដើម្បីកែលម្អនូវរាល់កង្វះខាត

៣.៤ គោលការណ៍នៃនាស្តីពី តម្លៃ	លក្ខខណ្ឌតម្លៃ
បង្ហាញតម្លៃផលិតផល	រាល់មុខទំនិញ ឬសេវាកម្មនីមួយៗធ្វើការកំណត់តម្លៃឱ្យបានច្បាស់លាស់
	មានការបិតបង្ហាញពីតម្លៃលើកញ្ចប់សេវាកម្មនីមួយៗ
	ពេលគិតប្រាក់ទូទាត់ពីភ្ញៀវមិនគិតលើសពីតម្លៃដែលបានដាក់បង្ហាញលើផលិតផល
រក្សាតម្លៃសេវាកម្ម ឬទំនិញថេរ	គ្មានការឡើងចុះតម្លៃតាមចិត្តរបស់អាជីវករមិនថាថ្ងៃធម្មតា បុណ្យជាតិ និងព្រឹត្តិការណ៍ណាមួយ

៣.៥ គោលការណ៍នៃនាស្តីពី បុគ្គលិក	លក្ខខណ្ឌតម្លៃ
លក្ខណៈសម្បត្តិរបស់ បុគ្គលិក	មានចរិយាសម្បត្តិល្អ និងអាកប្បកិរិយាល្អ
	មានភាពប្រុងប្រយ័ត្នក្នុងការបម្រើ និងការយកចិត្តភ្ញៀវ

	តុបតែងខ្លួនប្រាណឲ្យបានសមរម្យ
	មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការក្នុងពេលបំពេញការងារ
	មិនទទួលទានអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានសុខភាពល្អ មានការត្រួតពិនិត្យសុខភាពមុនពេលចូលបម្រើការងារ
	មិនពាក់ព័ន្ធនឹងបទឧក្រិដ្ឋផ្សេងៗ ជាពិសេសមិនមែនជាអ្នកចែកចាយ និងប្រើប្រាស់គ្រឿងញៀន
	បុគ្គលិកមានសុជីវធម៌ល្អចំពោះភ្ញៀវ
	ចំពោះនារីមិនគួរផាត់មុខមាត់ខ្លាំងពេក
	បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនអ្នកល្អខ្លាំង
	បុគ្គលិកមិនមានការទារប្រាក់កម្រៃជើងសារ ឬថ្លៃទឹកតែពីភ្ញៀវបន្ថែមលើតម្លៃនៃកញ្ចប់សេវាកម្ម
ភាពស្មោះត្រង់របស់បុគ្គលិក	បុគ្គលិកប្រាប់ភ្ញៀវពីការពិត នៅពេលភ្ញៀវសួរព័ត៌មានអ្វីមួយ
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយនិយោជក
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយសហការីក្នុងការងារ
	ការបម្រើសេវាកម្មមិនមានភាពលំអៀង
លក្ខណៈសម្បត្តិក្នុងអាជីព	មានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ
	សម្លៀកបំពាក់ត្រូវអ៊ុតឱ្យរៀបស្មើល្អ
	មិនជជែកគ្នាពេលកំពុងធ្វើការនៅចំពោះមុខភ្ញៀវ
	មិនលូកដៃកោះអាចម៍ច្រមុះ ឬខ្នារអាចម៍ត្រចៀកនៅចំពោះមុខភ្ញៀវ
ចំណេះដឹង និងជំនាញ	មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ
	មានចំណេះដឹងខាងវប្បធម៌ ប្រពៃណី និងទំនៀមទម្លាប់ខ្មែរ
	មានចំណេះដឹងភាសាបរទេស
អនាម័យរូបរាងកាយ	ការថែទាំខ្លួនប្រាណដោយងូតទឹក ដុសក្អែលសម្អាតការពារកុំឱ្យមានក្លិនខ្លួន
	សក់មិនឱ្យមានអង្កែ ឬចៃ
	កាត់សក់ឱ្យបានខ្លីចំពោះបុរស ចំពោះនារីត្រូវប្លង់ឬចង
	កាត់ក្រចកដៃឱ្យបានខ្លី ចៀសវាងមានអាចម៍ក្រចក
	មាត់ត្រូវដុសធ្មេញជាមួយប្រាស និងថ្នាំដុសធ្មេញជាប្រចាំ កុំឱ្យមានផុំក្លិនមាត់
	រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឱ្យបានខ្លី ឬកោរឱ្យបានស្អាតល្អ
ការបណ្តុះបណ្តាល បុគ្គលិក	បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានជំនាញច្បាស់លាស់តាមផ្នែកនីមួយៗ
	ម្ចាស់អាជីវកម្មសម្បទាទេសចរណ៍ត្រូវផ្តល់ឲ្យបុគ្គលិកគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាល តាមជំនាញនីមួយៗ

៤. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អផ្នែកស្បៀង និងម៉ាស្សា

សម្បទាទេសចរណ៍ទាំងអស់ដែលបម្រើវិស័យទេសចរណ៍គឺជាដៃគូ ដ៏សំខាន់ក្នុងការចូលរួមចំណែកជាមួយរាជរដ្ឋាភិបាល ជាពិសេសក្រសួងទេសចរណ៍ក្នុងការអភិវឌ្ឍវិស័យទេសចរណ៍ប្រកបដោយភាពត្រឹមត្រូវ មានគុណភាព និងមាននិរន្តរភាព ព្រមទាំងស្តង់ដារត្រឹមត្រូវស្របតាមពាក្យប្រសិទ្ធនាម “ទីក្រុងស្អាត រមនីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ”។ ដើម្បីឲ្យសេវាទេសចរណ៍មួយទទួលបានការទទួលស្គាល់គុណភាពផ្នែកសេវាកម្ម ក្រសួងទេសចរណ៍បានរៀបរៀងចងក្រងនូវគោលការណ៍ណែនាំនេះឡើងដើម្បីឲ្យអាជីវកម្មទេសចរណ៍ផ្នែកស្បៀង និងម៉ាស្សាទាំងអស់អនុវត្តតាមដូចខាងក្រោម៖

៤.១ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីបរិស្ថាននិងភាពស្អាត	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បរិស្ថានខាងក្នុង	មានភាពស្អាត និងមានអនាម័យជាប្រចាំ
	មានសោភ័ណភាពល្អប្រកបដោយសុខភាពនៅក្នុងទីតាំងស្បៀង
	មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវធំទូលាយ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់
	កន្លែងទទួលទានភេសជ្ជៈ និងកន្លែងអង្គុយលេងត្រូវមានផ្ទះសំរាមប្រកបដោយអនាម័យ
	មានបន្ទប់ ឬទីកន្លែងសម្រាប់ភ្ញៀវជក់បារី

៤.២ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីអនាម័យ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
កន្លែងសាធារណៈ	មានការសម្អាតបរិវេណ និងទីធ្លាទីតាំងទាំងក្នុង និងក្រៅឲ្យបានស្អាតល្អ
	គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃនៅទីធ្លា និងបរិវេណស្បៀងទាំងក្នុង និងក្រៅ
	មិនមានការបោះសំរាម ចោលពាសវាលពាសកាល
បង្គន់អនាម័យ	បង្គន់អនាម័យត្រូវមានអនាម័យល្អ ស្អាត និងគ្មានក្លិន
	បែងចែកបង្គន់អនាម័យរវាងស្ត្រី និងបុរស បុគ្គលិក និងភ្ញៀវដាច់ដោយឡែកពីគ្នា

៤.៣ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីទទួលភ្ញៀវ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
ការវិក្កទទួលភ្ញៀវ	ធ្វើការវិក្កសំពះភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខញញឹមរួសរាយរាក់ទាក់ នៅពេលភ្ញៀវមកដល់
	ធ្វើការវិក្កសំពះលាភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខញញឹមរួសរាយនៅពេលភ្ញៀវចាកចេញទៅវិញ

ការទាក់ទាញភ្ញៀវ	បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានជាសម្លៀកបំពាក់ប្រពៃណីខ្មែរ នៅពេលធ្វើការបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានចរិយាសម្បត្តិថ្លៃថ្នូរ ចរិករមទម្ង សុភាពរាបសារ
	ក្នុងករណីមានភ្ញៀវកំពុងអង្គុយរង់ចាំត្រូវមានដំណោះស្រាយជានិច្ចចំពោះពួកគាត់មិនទុកឲ្យពួកគាត់រង់ចាំយូរ
ការថែទាំភ្ញៀវ	បុគ្គលិកថែរក្សាសេវាកម្ម ឬទំនិញឱ្យនៅដដែលទាំងបរិមាណ ទាំងគុណភាព នៅពេលដែលភ្ញៀវបានកកសេវាកម្ម ឬទំនិញនោះរួចហើយ
	ស្គាល់ចិត្តភ្ញៀវ យល់ដឹងពីចំណង់ចំណូលចិត្តភ្ញៀវច្បាស់លាស់
	ជួយទុក្ខធុរៈភ្ញៀវនៅពេលដែលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ ឬមានការចំបាច់ណាមួយ
	ផ្តល់ការជួយសង្គ្រោះបឋមភ្លាមៗ នៅពេលភ្ញៀវមានបញ្ហាកើតឡើង
	មានសណ្ឋានទឹកចិត្តល្អក្នុងការជួយភ្ញៀវស្វែងរករបស់ដែលបានបាត់អំឡុងពេលស្ថិតនៅកន្លែងធ្វើការរបស់ខ្លួន
	ក្នុងករណីរើសបានរបស់របរដែលភ្ញៀវភ្លេច ឬជ្រុះបាត់ ត្រូវរក្សាទុកជូនភ្ញៀវវិញ ឬធ្វើការទំនាក់ទំនងទៅកាន់ម្ចាស់វត្ថុ
	ទទួលខុសត្រូវការពារសុវត្ថិភាពរបស់ភ្ញៀវអំឡុងពេលផ្តល់សេវាកម្ម
ភាពពេញចិត្តរបស់ភ្ញៀវ	បំពេញរាល់សេវាកម្មដែលភ្ញៀវចង់បាន
	មានភាពរួសរាយរាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង
	ធ្វើការប្រកបដោយការប្រុងប្រយ័ត្ន និងរហ័សរហួន
	ផ្តល់កិត្តិយស និងយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះភ្ញៀវមិនរើសអើង
	មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់យើងចំពោះភ្ញៀវ
	ចេះសាកសួរភ្ញៀវបន្ថែមដើម្បីបំពេញនូវរាល់ចំណុចខ្វះខាត ក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្ម
	ចេះទទួលខុសត្រូវនូវរាល់កំហុសដែលកើតមានឡើង នៅពេលកំពុងបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវ និងធ្វើការសូមទោសភ្ញៀវដោយការគួរសម
	ទទួលយកនូវរាល់ការរិះគន់របស់ភ្ញៀវដើម្បីកែលំអនូវរាល់កង្វះខាត

៤.៤ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីផលិតផល និងសេវាកម្ម	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
ផលិតផល	ស្មោះត្រង់ចំពោះភ្ញៀវសម្រាប់គោលដៅទេសចរណ៍ដូចអ្វីដែលបានរៀបចំក្នុងកញ្ចប់សេវាកម្ម
	ផលិតផលមានការដាក់តម្លៃជារូបិយ ប័ណ្ណជាតិ គឺប្រាក់រៀល
សេវាកម្ម	មានបិតបញ្ជីរាយនាមសេវាកម្មនៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវ

	សេវាកម្មមានការដាក់តម្លៃជារូបិយ ប័ណ្ណជាតិ គឺប្រាក់រៀល
--	---

៤.៥ គោលការណ៍ណែនាំ ស្តីពីតម្លៃ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បង្ហាញតម្លៃសេវាកម្ម ឬទំនិញ នីមួយៗ	រាល់មុខទំនិញ ឬសេវាកម្មនីមួយៗធ្វើការកំណត់តម្លៃឲ្យបានច្បាស់លាស់ មានការបិតបង្ហាញពីតម្លៃលើទំនិញនីមួយៗ ពេលគិតប្រាក់ទូទាត់ពីភ្ញៀវមិនគិតលើសពីតម្លៃដែលបានដាក់បង្ហាញលើសេវាកម្ម ឬទំនិញនីមួយៗ
រក្សាតម្លៃសេវាកម្ម ឬទំនិញ ថេរ	គ្មានការឡើងចុះតម្លៃតាមចិត្តរបស់អាជីវករមិនថាថ្ងៃធម្មតា បុណ្យជាតិ និង ព្រឹត្តិការណ៍ណាមួយ

៤.៦ គោលការណ៍ណែនាំ ស្តីពីបុគ្គលិក	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
លក្ខណៈសម្បត្តិរបស់ បុគ្គលិក	<ul style="list-style-type: none"> មានចរិយាសម្បត្តិល្អ និងអាកប្បកិរិយាល្អ មានភាពប៉ិនប្រសប់ក្នុងការបម្រើ និងការយកចិត្តភ្ញៀវ តុបតែងខ្លួនប្រាណឲ្យបានសមរម្យ មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការក្នុងពេលបំពេញការងារ មិនទទួលបានអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ បុគ្គលិកមានសុខភាពល្អ មានការត្រួតពិនិត្យសុខភាពមុនពេលចូលបម្រើការងារ មិនជក់បារីក្នុងម៉ោងធ្វើការ មិនប្រព្រឹត្តអំពើពេស្យាចារ មិនពាក់ព័ន្ធនឹងបទឧក្រិដ្ឋផ្សេងៗ ជាពិសេសមិនមែនជាអ្នកចែកចាយ និងប្រើប្រាស់ គ្រឿងញៀន បុគ្គលិកមានសុជីវធម៌ល្អចំពោះភ្ញៀវ ចំពោះនារីមិនគួរដាត់មុខមាត់ខ្លាំងពេក បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនធូលខ្លាំង បុគ្គលិកមិនមានការទារប្រាក់កម្រៃជើងសារ ឬថ្លៃទឹកតែពីភ្ញៀវបន្ថែមលើតម្លៃនៃ កញ្ចប់សេវាកម្ម
ភាពស្មោះត្រង់របស់ បុគ្គលិក	<ul style="list-style-type: none"> បុគ្គលិកប្រាប់ភ្ញៀវពីការពិត នៅពេលភ្ញៀវសួរព័ត៌មានអ្វីមួយ បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយនិយោជក បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយសហការីក្នុងការងារ ការបម្រើសេវាកម្មមិនមានភាពលំអៀង មិនមានការលួចសម្ភារៈភ្ញៀវ

លក្ខណៈសម្បត្តិក្នុងអាជីព	មានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ
	សម្លៀកបំពាក់ត្រូវអ៊ុតឱ្យរៀបស្មើល្អ
	មិនជជែកគ្នាពេលកំពុងធ្វើការនៅចំពោះវត្តមានភ្ញៀវ
	មិនលួកដៃកេះអាចម៍ច្រមុះ ឬខ្នារអាចម៍ត្រចៀកនៅចំពោះវត្តមានភ្ញៀវ
ចំណេះដឹង និងជំនាញ	មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ
	មានចំណេះដឹងខាងវប្បធម៌ ប្រពៃណី និងទំនៀមទម្លាប់ខ្មែរ
	មានចំណេះដឹងភាសាបរទេស
អនាម័យរូបរាងកាយ	ការថែទាំខ្លួនប្រាណដោយងូតទឹក ដុសក្បែរសម្អាតការពារកុំឱ្យមានក្លិនខ្លួន
	សក់ត្រូវកក់សាប៊ូរៀងរាល់ថ្ងៃ មិនឱ្យមានអង្កែ
	កាត់សក់ឱ្យបានខ្លីចំពោះបុរស ចំពោះនារីត្រូវប្តូងឬចង
	កាត់ក្រចកដៃឱ្យបានខ្លី ចៀសវាងមានអាចម៍ក្រចក
	មាត់ត្រូវដុសធ្មេញជាមួយប្រាស និងថ្នាំដុសធ្មេញជាប្រចាំ កុំឱ្យមានផុំក្លិនមាត់
	រោមច្រមុះនិងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឱ្យបានខ្លី ឬកោរឱ្យបានស្អាតល្អ
ការបណ្តុះបណ្តាល បុគ្គលិក	បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានជំនាញច្បាស់លាស់តាមផ្នែកនីមួយៗ
	ម្ចាស់អាជីវកម្មសម្បទាទេសចរណ៍ត្រូវផ្តល់ឱ្យបុគ្គលិកគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាល តាមជំនាញនីមួយៗ

៥. គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចទីភ្នាក់ងារទេសចរណ៍

សម្បទាទេសចរណ៍ទាំងអស់ដែលបម្រើវិស័យទេសចរណ៍គឺជាដៃគូ ដ៏សំខាន់ក្នុងការចូលរួមចំណែកជាមួយរាជរដ្ឋាភិបាល ជាពិសេសក្រសួងទេសចរណ៍ក្នុងការអភិវឌ្ឍវិស័យទេសចរណ៍ប្រកបដោយភាពត្រឹមត្រូវ មានគុណភាព និងមាននិរន្តរភាព ព្រមទាំងស្តង់ដារត្រឹមត្រូវស្របតាមពាក្យប្រសិទ្ធនាម “**ទីក្រុងស្អាត រមនីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ**” ។ ដើម្បីឱ្យសេវាទេសចរណ៍មួយទទួលបានការទទួលស្គាល់គុណភាពផ្នែកសេវាកម្ម ក្រសួងទេសចរណ៍បានរៀបរៀងចងក្រងនូវគោលការណ៍ណែនាំនេះឡើងដើម្បីឱ្យអាជីវកម្មទេសចរណ៍ទីភ្នាក់ងារទេសចរណ៍ទាំងអស់អនុវត្តតាមដូចខាងក្រោម៖

៥.១ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី បរិស្ថាន និងគាតស្អាត	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
បរិស្ថានខាងក្នុង	មានភាពស្អាត និងមានអនាម័យជាប្រចាំ មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវជំនួលាយ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់

៥.២ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី អនាម័យ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
កន្លែងសាធារណៈ	មានការសម្អាតបរិវេណ និងទីធ្លានៃទីតាំងទាំងក្នុង និងក្រៅឱ្យបានស្អាតល្អ គ្មានសត្វល្អិតចង្រៃនៅទីធ្លា និងបរិវេណសម្បទា

បង្កន់អនាម័យ	បង្កន់អនាម័យត្រូវមានអនាម័យ ស្អាត និងគ្មានក្លិនស្អុយ
	បែងចែកបង្កន់អនាម័យរវាងស្ត្រី និងបុរស បុគ្គលិក និងភ្ញៀវដាច់ដោយឡែកពីគ្នា
	ត្រូវមានកន្លែងលាងដៃ ដែលមានសាប៊ូ កញ្ចក់ឆ្កុះ កន្សែង ឬក្រដាសអនាម័យ
កន្លែងស្តុកកាកសំណល់	ត្រូវមានធុងសំរាមទៅតាមប្រភេទឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់

៥.៣ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី ការទទួលភ្ញៀវ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
ការរកិច្ចទទួលភ្ញៀវ	ធ្វើការរកិច្ចសំពះភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខ ញញឹមរួសរាយរាក់ទាក់ នៅពេលភ្ញៀវមកដល់
	ធ្វើការរកិច្ចសំពះលាភ្ញៀវប្រកបដោយទឹកមុខញញឹមរួសរាយ នៅពេល ភ្ញៀវចាកចេញទៅវិញ
ការទាក់ទាញភ្ញៀវ	បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានសមរម្យ និងអាចជាសម្លៀកបំពាក់ប្រពៃណីខ្មែរ នៅពេលធ្វើការបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានចរិយាសម្បត្តិថ្លៃថ្នូរ ចរិករម ទម្ង សុភាពរាបសារ
	ក្នុងករណីមានភ្ញៀវកំពុងអង្គុយរង់ចាំ ត្រូវមានដំណោះស្រាយជានិច្ចចំពោះ ពួកគាត់ មិនទុកឲ្យពួកគាត់រង់ចាំយូរ
ការថែទាំភ្ញៀវ	បុគ្គលិកថែរក្សាសេវាកម្ម ឬទំនិញឱ្យនៅដដែលទាំងបរិមាណ ទាំងគុណ ភាព នៅពេលដែលភ្ញៀវបានកក់សេវាកម្ម ឬទំនិញនោះរួចហើយ
	ស្គាល់ចិត្តភ្ញៀវ យល់ដឹងពីចំណង់ចំណូលចិត្តភ្ញៀវច្បាស់លាស់
	ជួយទុក្ខធុរៈភ្ញៀវនៅពេលដែលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ ឬមានការចំបាច់ណាមួយ
	ផ្តល់ការជួយសង្គ្រោះបឋមភ្លាមៗ នៅពេលភ្ញៀវមានបញ្ហាកើតឡើង
	មានសណ្ឋានទឹកចិត្តល្អក្នុងការជួយភ្ញៀវស្វែងរករបស់ដែលបានបាត់អំឡុង ពេលស្ថិតនៅកន្លែងធ្វើការរបស់ខ្លួន
	ក្នុងករណីរើសបានរបស់របរដែលភ្ញៀវភ្លេច ឬជ្រុះបាត់ ត្រូវរក្សាទុកជូនភ្ញៀវ វិញ ឬធ្វើការទំនាក់ទំនងទៅកាន់ម្ចាស់វត្ថុ
	ទទួលខុសត្រូវការពារសុវត្ថិភាពរបស់ភ្ញៀវអំឡុងពេលផ្តល់សេវាកម្ម
ភាពពេញចិត្តរបស់ភ្ញៀវ	ចំពេញរាល់សេវាកម្មដែលភ្ញៀវចង់បាន
	មានភាពរួសរាយរាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវ ផ្តល់កិត្តិយស និងមិនរើសអើង
	ធ្វើការប្រកបដោយការប្រុងប្រយ័ត្ន និងរហ័សរហួន
	មានស្មារតីចង់ចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់យើង ចំពោះភ្ញៀវ

	ចេះសាកសួរភ្ញៀវបន្ថែមដើម្បីបំពេញនូវរាល់ចំណុចខ្វះខាត ក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្ម
	ចេះទទួលខុសត្រូវនូវរាល់កំហុសដែលកើតមានឡើង នៅពេលកំពុងបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវ និងធ្វើការសូមទោសភ្ញៀវដោយការគួរសម
	ទទួលយកនូវរាល់ការរិះគន់របស់ភ្ញៀវដើម្បីកែលម្អនូវរាល់កង្វះខាត

៥.៤ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីផលិតផល និងសេវាកម្ម	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
សេវាកម្មអាហារ	<p>ស្មោះត្រង់ចំពោះភ្ញៀវសម្រាប់គោលដៅទេសចរណ៍ដូចអ្វីដែលបានរៀបចំក្នុងកញ្ចប់សេវាកម្ម</p> <p>មិនមានការលក់ក្នុងតម្លៃដែលមិនសមរម្យ</p> <p>កញ្ចប់សេវាកម្មមានការដាក់តម្លៃជារូបិយប័ណ្ណជាតិ គឺប្រាក់រៀល</p>
សេវាកម្មដឹកជញ្ជូន	<p>សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនដែលបម្រើឲ្យភ្ញៀវត្រូវធានា ឲ្យបាននូវគោលការណ៍ណែនាំសុវត្ថិភាព</p> <p>អ្នកបើកបរយានយន្តដឹកជញ្ជូនភ្ញៀវមានប័ណ្ណបើកបរមានសុពលភាពត្រឹមត្រូវ ការដឹកជញ្ជូនធ្វើការកំណត់ឲ្យបានច្បាស់លាស់ពី គោលដៅ និងទីតាំងដែលភ្ញៀវទៅកម្សាន្ត គឺមិននាំភ្ញៀវទៅខុសគោលដៅ</p> <p>លើយានយន្តនៃសេវាកម្មដឹកជញ្ជូនទាំងអស់ត្រូវមានលក្ខណៈស្អាតល្អ និងជាសុកភាព</p> <p>សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនទាំងអស់ត្រូវមានការរៀបចំតុបតែងឲ្យបានស្អាតតាមលក្ខណៈខ្មែរ</p> <p>អ្នកដឹកជញ្ជូនភ្ញៀវត្រូវមានស្មារតីទទួលខុសត្រូវខ្ពស់ចំពោះតួនាទីរបស់ខ្លួន មានសុជីវធម៌និងរូសរាយរាក់ទាក់</p> <p>អ្នកបើកបរយានយន្តគោរពពេលវេលាក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ មិនទុកឲ្យភ្ញៀវរង់ចាំ</p> <p>អ្នកបើកបរយានយន្តចេះជំនាញសង្គ្រោះបឋម និងស្គាល់ពីទីតាំងមន្ទីរពេទ្យ ឬគ្លីនិកព្យាបាលជំងឺនៅតាមតំបន់នានា</p> <p>ការដឹកជញ្ជូនមានការកំណត់តម្លៃច្បាស់លាស់</p> <p>ការដឹកជញ្ជូនដាក់តម្លៃជារូបិយប័ណ្ណជាតិគឺប្រាក់រៀល</p>

៥.៥ គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីតម្លៃ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
------------------------------	----------------

បង្ហាញតម្លៃសេវាកម្ម ឬទំនិញ នីមួយៗ	មានការបិទបង្ហាញពីតម្លៃលើកញ្ចប់សេវាកម្មនីមួយៗ
	ពេលគិតប្រាក់ទូទាត់ពីភ្ញៀវមិនគិតលើសពីតម្លៃដែលបានដាក់បង្ហាញលើកញ្ចប់សេវាកម្ម

៥.៦ គោលការណ៍ណែនាំ ស្តីពីបុគ្គលិក	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
លក្ខណៈសម្បត្តិរបស់ បុគ្គលិក	មានចរិយាសម្បត្តិល្អ និងអាកប្បកិរិយាល្អ
	មានភាពប៉ិនប្រសប់ក្នុងការបម្រើ និងការយកចិត្តភ្ញៀវ
	តុបតែងខ្លួនប្រាណឲ្យបានសមរម្យ
	មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការក្នុងពេលបំពេញការងារ
	មិនទទួលបានអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ
	បុគ្គលិកមានសុខភាពល្អ មានការត្រួតពិនិត្យសុខភាពមុនពេលចូលបម្រើការងារ
	មិនជក់បារីក្នុងម៉ោងធ្វើការ មិនប្រព្រឹត្តអំពើពេស្យាចារ
	មិនពាក់ព័ន្ធនឹងបទឧក្រិដ្ឋផ្សេងៗ ជាពិសេសមិនមែនជាអ្នកចែកចាយ និងប្រើប្រាស់ គ្រឿងញៀន
	បុគ្គលិកមានសុជីវធម៌ល្អចំពោះភ្ញៀវ
	ចំពោះនារីមិនគួរជាត់មុខមាត់ខ្លាំងពេក
	បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនធូលខ្លាំង
ភាពស្មោះត្រង់របស់ បុគ្គលិក	បុគ្គលិកប្រាប់ភ្ញៀវពីការពិត នៅពេលភ្ញៀវសួរព័ត៌មានអ្វីមួយ
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយនិយោជក
	បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់ជាមួយសហការីក្នុងការងារ
	ការបម្រើសេវាកម្មមិនមានភាពលំអៀង
លក្ខណៈសម្បត្តិក្នុងអាជីព	មានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ
	សម្លៀកបំពាក់ត្រូវអ៊ុតឱ្យរៀបស្មើល្អ
	មិនជជែកគ្នាពេលកំពុងធ្វើការនៅចំពោះវត្តមានភ្ញៀវ
	មិនលួកដៃកេះអាចម៍ច្រមុះ ឬខ្វារអាចម៍ត្រចៀកនៅចំពោះវត្តមានភ្ញៀវ
ចំណេះដឹង និងជំនាញ	មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ
	មានចំណេះដឹងខាងវប្បធម៌ ប្រពៃណី និងទំនៀមទម្លាប់ខ្មែរ
	មានចំណេះដឹងភាសាបរទេស
អនាម័យរូបរាងកាយ	ការថែទាំខ្លួនប្រាណដោយងូតទឹក ដុសក្អែលសម្អាតការពារកុំឱ្យមានក្លិន ខ្លួន
	សក់ត្រូវកក់សាប៊ូរៀងរាល់ថ្ងៃ មិនឱ្យមានអង្កែ
	កាត់សក់ឱ្យបានខ្លីចំពោះបុរស ចំពោះនារីត្រូវប្តូងឬចង

	កាត់ក្រចកដៃឱ្យបានខ្លី ចៀសវាងមានអាចម៍ក្រចក
	មាត់ត្រូវដុសធ្មេញជាមួយប្រាស និងថ្នាំដុសធ្មេញជាប្រចាំ កុំឱ្យមានផុំក្លិនមាត់
	រោមច្រមុះនិងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឱ្យបានខ្លី ឬកោរឱ្យបានស្អាតល្អ
ការបណ្តុះបណ្តាល បុគ្គលិក	បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានជំនាញច្បាស់លាស់តាមផ្នែកនីមួយៗ
	ម្ចាស់អាជីវកម្មសម្បទាទេសចរណ៍ត្រូវផ្តល់ឱ្យបុគ្គលិកគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាល តាមជំនាញនីមួយៗ
	បុគ្គលិកទាំងអស់ឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាល និងមានវិញ្ញាបនបត្រត្រឹមត្រូវ

ផ្នែកទី៣

យន្តការ និងនីតិវិធីនៃការប្រឡងប្រណាំងបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍

១. យន្តការនៃការវាយតម្លៃ




ការវាយតម្លៃដោយភ្ញៀវ ឬអតិថិជនដែលបានប្រើប្រាស់សេវានានានៃសម្បទាទេសចរណ៍ដោយកម្រងសំណួរដោយផ្ទាល់ ឬតាមប្រព័ន្ធអនឡាញ online (www.cambodiabesthospitality.org)

២. នីតិវិធី

- ❖ **ដំណាក់កាលទី១:** រៀបចំសិក្ខាសាលាពិគ្រោះយោបល់ ដើម្បីបង្ហាញពីផែនការនៃការប្រឡងប្រណាំងគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ដោយក្រសួងទេសចរណ៍ ដោយមានវត្តមានម្ចាស់អាជីវកម្មសម្បទាទេសចរណ៍ មន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍ មន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល មន្ត្រីមជ្ឈមណ្ឌលពន្ធដារកម្ពុជា មន្ត្រីក្រសួងវប្បធម៌ មន្ត្រីក្រសួងបរិស្ថាន និងយុវជននៃសហភាពសហព័ន្ធកម្ពុជា។ សិក្ខាសាលានេះមានគោលបំណងដើម្បីបង្ហាញពី៖
 - ការពិគ្រោះយោបល់ពីគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យ
 - សញ្ញាណទូទៅនៃការប្រឡងប្រណាំង
 - គោលបំណងនៃការប្រឡងប្រណាំង
 - បង្ហាញពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងឡាយសម្រាប់ការវាយតម្លៃ
- ❖ **ដំណាក់កាលទី២:** សម្បទាទេសចរណ៍ទាំងអស់ត្រូវចូលរួមការប្រឡងប្រណាំងដោយកាតព្វកិច្ច។ ក្រុមការងារនៃក្រសួងទេសចរណ៍នឹងធ្វើការចុះទៅណែនាំដល់សម្បទាទេសចរណ៍នីមួយៗ។
- ❖ **ដំណាក់កាលទី៣:** ការស្ទង់មតិពីការពេញចិត្តរបស់អតិថិជនតាមរយៈកម្រងសំណួរ ក៏ដូចជាការវាយតម្លៃតាមប្រព័ន្ធអនឡាញដោយអតិថិជននៅតាមបណ្តាសម្បទាទេសចរណ៍នីមួយៗ។
- ❖ **ដំណាក់កាលទី៤:** ប្រកាសជ័យលាភីឡាបិលទទួលស្គាល់នៃការប្រឡងប្រណាំងដោយយោងតាមចំនួនពិន្ទុដែលសម្បទាទេសចរណ៍ទទួលបាន។ ចំពោះសម្បទាទេសចរណ៍ដែលទទួលបានពិន្ទុទាប (មិនទទួលបានពានរង្វាន់ និងវិញ្ញាបនបត្រទទួលស្គាល់) ប៉ុន្តែអាចទទួលបានការប្រឹក្សា និងផ្តល់យោបល់បន្ថែមទៀតពីក្រសួងទេសចរណ៍ដើម្បីអាចបំពេញលក្ខណវិនិច្ឆ័យដែលខ្វះខាត និងអាចក្លាយជាជ័យលាភីសម្រាប់ការវិនិច្ឆ័យក្រោយ ៗទៀត។
- ❖ **ដំណាក់កាលទី៥:** ក្រសួងទេសចរណ៍នឹងធ្វើការរៀបចំពិធីប្រគល់ពានរង្វាន់ជាផ្លូវការដល់សម្បទាទេសចរណ៍ដែលទទួលបានឡាបិលទទួលស្គាល់គោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងវិស័យទេសចរណ៍។

៣. ខ័យលាភី

វិញ្ញាបនបត្រទទួលស្គាល់ និងឡាបិលចំនួន០៣កម្រិតនឹងត្រូវផ្តល់ជូនមូលដ្ឋានអាជីវកម្មទេសចរណ៍ទាំងអស់ជាអនុគមន៍នឹងចំនួនពិន្ទុដែលសម្បទាទេសចរណ៍ទទួលបាន។ ការវាយតម្លៃ និងវិញ្ញាបនបត្រនឹងត្រូវអនុម័តដោយក្រសួងទេសចរណ៍។

- កម្រិត A ស្នាមញញឹម**  ៖ និងត្រូវប្រគល់ជូនមូលដ្ឋានអាជីវកម្មទេសចរណ៍ណាដែលទទួលបានពិន្ទុចន្លោះពី ៨៦% ដល់ ១០០% ។
- កម្រិត B ស្នាមញញឹម**  ៖ និងត្រូវប្រគល់ជូនមូលដ្ឋានអាជីវកម្មទេសចរណ៍ណាដែលទទួលបានពិន្ទុចន្លោះពី ៧៦% ដល់ ៨៥% ។
- កម្រិត C ស្នាមញញឹម**  ៖ និងត្រូវប្រគល់ជូនមូលដ្ឋានអាជីវកម្មទេសចរណ៍ណាដែលទទួលបានពិន្ទុចន្លោះពី ៦០% ដល់ ៧៥% ។

គំរូឡាបិលទទួលស្គាល់



គំរូវិញ្ញាបនបត្រ

វិញ្ញាបនបត្រទទួលស្គាល់

THIS IS TO CERTIFY THAT

(ឈ្មោះសេវាទេសចរណ៍)

បានបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងការទទួលបាន
ជ័យលាភីសម្រាប់បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អក្នុងសេវាទេសចរណ៍

HAS COMPLIED WITH REQUIREMENT PRESCRIBED BY



២០១៦-២០១៧

គណៈកម្មាធិការជាតិវាយតម្លៃទីក្រុងស្អាត

ថោង ខុន
រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍

ឧបសម្ព័ន្ធទី១

របៀបវាយតម្លៃដោយប្រើ QR-Code

ក្នុងគោលបំណងវាយតម្លៃការអនុវត្តគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ ការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាព័ត៌មានសម្រាប់សម្រួលគឺជាមធ្យោបាយទំនើបទាន់សម័យផ្តល់នូវលទ្ធផលរហ័សជាក់លាក់។ ប្រព័ន្ធវាយតម្លៃបដិសណ្ឋារកិច្ចក្នុងវិស័យទេសចរណ៍បង្កើតឡើងដោយយកគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ចជាមូលដ្ឋាន និងប្រើបច្ចេកវិទ្យា QR-Code ដើម្បីផ្តល់ភាពងាយស្រួលដល់អតិថិជនដែលប្រើប្រាស់ស្មាតហ្វូន (Smart Phone) និង Mobile App ចូលទៅប្រព័ន្ធវាយតម្លៃជ្រើសរើសស្ថាប័ន និងវាយតម្លៃតាមរយៈកម្រងសំណួរដែលដកស្រង់ចេញពីគោលការណ៍ណែនាំបដិសណ្ឋារកិច្ច។

របៀបរៀបចំកម្រងសំណួរ

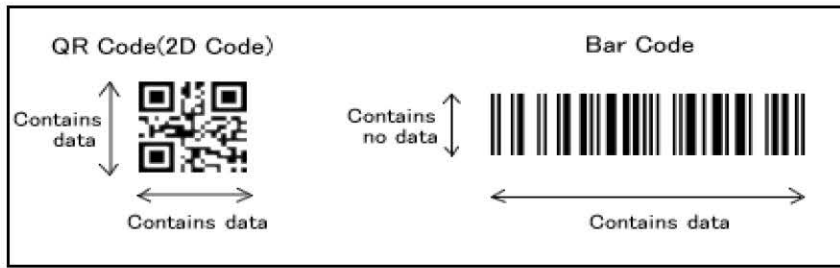
សំណួរដែលបានរៀបចំសម្រាប់ការស្រង់មតិ មានច្រើនប្រភេទ និងច្រើនទម្រង់ ដូចជាសំណួរសម្រាប់ការស្ទង់មតិតាមក្រុមគ្រួសារ, ការសួរសំណួរផ្ទាល់មាត់, សំណួរសួរតាមរយៈប្រព័ន្ធអ៊ីនធឺណិត (តាមសារទូរស័ព្ទ, ប្រព័ន្ធទំនាក់ទំនងសង្គម, ប្រព័ន្ធ QR Codes, ផ្សេងៗ...) អាស្រ័យទៅតាមចម្លើយដែលអ្នកសួរត្រូវការ។ សំណួរទាំងនេះអាចរៀបចំបានពីងពាក់ទៅលើពេលវេលានៃការសួរ (រយៈពេលប៉ុន្មាន), នរណាជាអ្នកសួរសំណួរ និងហេតុអ្វីបានជាត្រូវការព័ត៌មាននេះ។

ការប្រើប្រាស់ទូរស័ព្ទដៃ និង QR-Code (Quick Response Code)

ស្ទើរតែ ១០០% របស់ប្រជាជនកម្ពុជា ប្រើប្រាស់ទូរស័ព្ទដៃ។ ពួកគេប្រើប្រាស់វាសម្រាប់ការប្រាស្រ័យទាក់ទងទទួលបានឆ្លើយតម្រូវមើល ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធអ៊ីនធឺណិត ក៏ដូចជាការជជែកកម្សាន្តជាមួយមិត្តភក្តិ។

ជាធម្មតា ភាគច្រើននៃទូរស័ព្ទដៃតែងតែមាន ម៉ាស៊ីនថត (Camera) ភ្ជាប់មកជាមួយ។ មុខងារនៃម៉ាស៊ីនថតទាំងនេះបានអភិវឌ្ឍន៍ខ្លួនឡើងដែលអាចប្រើប្រាស់ក្នុងការផ្តិតយករូបភាពប្រព័ន្ធ QR Code ។ QR Code គឺជាបច្ចេកវិទ្យាមួយដែលជាប្រភេទ 2D បង្កើតឡើងដោយ Denso Wave (មានការបែងចែកក្រុមហ៊ុន Denso Corporation នៅពេលនោះ) និងបានចេញឲ្យប្រើប្រាស់នៅឆ្នាំ ១៩៩៤ ជាមួយសមាសភាពដំបូងក្នុងការផ្តិតយករូបភាពគ្រឿងបរិក្ខារ និង បកស្រាយយ៉ាងឆាប់រហ័សនូវព័ត៌មានរបស់គ្រឿងបរិក្ខារនោះ។ យោងតាម វេបសាយ Denso Wave , QR Code (រូបភាពខាងក្រោម) មានទិន្នន័យព័ត៌មាន ទាំងផ្នែកឈរ និងផ្នែកផ្តេកដែលលេខកូតទូទៅមានទិន្នន័យនៅតែផ្នែកផ្តេកតែប៉ុណ្ណោះ។ ទន្ទឹមនេះ QR Code អាចផ្ទុកព័ត៌មានទិន្នន័យច្រើនជាងលេខបារកូតទូទៅ។

អ្នកប្រើប្រាស់ទូរស័ព្ទដៃមានភាពងាយស្រួលក្នុងការផ្តិតយករូបភាពយ៉ាងឆាប់រហ័សរបស់ QR Code និង ធ្វើការចូលទៅកាន់គេហទំព័រវេបសាយ ងាយស្រួលដោយមិនចាំបាច់វាយបញ្ចូល(URL)អក្សរដ៏វែងរបស់គេហទំព័រ ។



រូបភាព QR Code និង លេខកូដទូទៅ

របៀបក្នុងការប្រើប្រាស់ QR-Code

មន្ត្រីអាចបង្កើតគេហទំព័រមួយ ដែលអាចឲ្យប្រជាពលរដ្ឋធ្វើទិន្នន័យចូលទៅក្នុងគេហទំព័រនោះ បន្ទាប់ពីពួកគេផ្តិតយករូបភាព QR Code រួចហើយ និងសរសេរមតិទៅលើទម្រង់ដែលបានបង្ហាញនៅក្នុងទម្រង់។ មន្ត្រីអាចរៀបចំ ៥ ចម្លើយ ក្នុងការវាយតម្លៃមួយរួចជាស្រេចដែលប្រជាពលរដ្ឋអ្នកជ្រើសរើសយកការវាយតម្លៃណាមួយដែលមានភ្ជាប់ QR Code នៅក្នុងនោះ។

ឧបសម្ព័ន្ធទី២

កម្រងសំណួរចាស់ស្តង់ដារពេញចិត្តរបស់អតិថិជនចំពោះបដិសណ្ឋារកិច្ចរបស់សម្បទានសេវាសម្រាប់ សណ្ឋាគារ និងសេវាស្នាក់នៅ

	កម្រិតនៃភាពពេញចិត្ត (៥ ពេញចិត្តខ្លាំងបំផុត)				
	៥	៤	៣	២	១
I. ការវាយតម្លៃបរិស្ថាន និងភាពស្អាត					
១. មានភាពស្អាត សណ្ឋាតបំផ្លាស់ និងអនាម័យល្អនៅក្នុង និងក្រៅទីតាំង					
II. ការតុបតែងលម្អ	៥	៤	៣	២	១
២. គ្រឿងសង្ហារឹមមានតុ កៅអី ធ្វើពីឫស្សី ផ្តោកផ្តោក កក់ ដែក ឈើ ឬរល្លីដែលប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក					
III. ការវាយតម្លៃអនាម័យ	៥	៤	៣	២	១
៣. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៅតាមសណ្ឋាគារ					
៤. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៅតាមបន្ទប់ចម្អិនអាហារ					
៥. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៅកន្លែងធ្វើភេសជ្ជៈ					
៦. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៃបង្គន់អនាម័យ					
៧. មានកន្លែងដាក់សំរាម និងធុងសំរាមគ្រប់គ្រាន់					
VII. ការវាយតម្លៃការទទួលភ្ញៀវ	៥	៤	៣	២	១
៨. បុគ្គលិកធ្វើការវិក័យដោយសំពះ ប្រកបដោយទឹកមុខញញឹម និងរួសរាយរាក់ទាក់នៅពេលអ្នកចូលមកដល់ និងនៅពេលចាកចេញ					
៩. បុគ្គលិកទាំងអស់មានឯកសណ្ឋានធ្វើការដូចដែលស្ថាប័នបានកំណត់					
១០. មានភាពរួសរាយទាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង					
១១. បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់					
១២. មានស្មារតីចង់ចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់បុគ្គលិកចំពោះភ្ញៀវ					
១៣. បុគ្គលិកមានភាពអំណត់ពេលបំពេញការងារ					
១៤. បុគ្គលិកជួយទុក្ខធុរៈភ្ញៀវ នៅពេលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ					
១៥. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពប្រុងប្រយ័ត្ន					
១៦. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពរហ័សរហួន					
V. សេវាកម្ម ឬទំនិញ	៥	៤	៣	២	១
១៧. អាហារជាអាហារខ្លួន មានការតុបតែងប្រកបដោយសោភ័ណភាព					

១៨. សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនដែលបម្រើឲ្យភ្ញៀវត្រូវធានាឲ្យបាននូវគោលការណ៍ណែនាំសុវត្ថិភាព មានលក្ខណៈស្អាតល្អ ជាសុវត្ថិភាព និងគ្មានផ្សែងបារី					
១៩. បន្ទប់ស្នាក់នៅទាំងអស់ត្រូវមានរចនាប័ទ្ម និងការតុបតែងបែបលក្ខណៈខ្មែរ					
VI. តម្លៃ	៥	៤	៣	២	១
២០. មានការកំណត់តម្លៃសេវាកម្មនីមួយៗនៅក្នុងសណ្ឋាគារឲ្យបានច្បាស់លាស់					
២១. មិនមានការតម្កើងថ្លៃនៅពេលមានពិធីបុណ្យផ្សេងៗ					
VII. ការវាយតម្លៃបុគ្គលិក	៥	៤	៣	២	១
២២. ការរៀបចំខ្លួនប្រាណ (សក់ ក្រចកដៃ ក្លិនខ្លួន ក្លិនមាត់) របស់បុគ្គលិក					
២៣. មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការហួសហេតុក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៤. មិនទទួលបានអាហារ ឬ ភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ					
២៥. បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនធូលខ្លាំង					
២៦. មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ					
២៧. កាត់សក់ឲ្យបានខ្លីសម្រាប់បុរស និងនារីត្រូវប្តូរចងសក់ឲ្យបានសមរម្យ					
២៨. បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៩. បុគ្គលិកមានចំណេះដឹងភាសាបរទេសគ្រប់គ្រាន់					
៣០. រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឲ្យបានខ្លី ឬកោរឲ្យបានស្អាតល្អ					

ព័ត៌មានរបស់អ្នក (មិនគិតពិន្ទុ)

- ១. ភេទ ស្រី ប្រុស
- ២. អាយុ ១៨-២៥ ២៦-៣៥ ៣៦-៥០ ៥០-៦៥ ៦៥ឡើង
- ៣. កំរិតសិក្សាខ្ពស់បំផុតរបស់អ្នក
 - បឋមសិក្សា វិទ្យាល័យ ថ្នាក់ឧត្តមសិក្សា
 - ថ្នាក់ក្រោយឧត្តមសិក្សា វិទ្យាស្ថាន សាលាបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ
 - ផ្សេងៗ
- ៤. មុខរបរ
 - មន្ត្រីស្ថាប័នរដ្ឋ បុគ្គលិកឯកជន បុគ្គលិកអង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
 - មានអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន ផ្សេងៗ
- ៥. មតិ (បើមាន)

**កម្រងសំណួរចាស់ស្តីពីការពេញចិត្តរបស់អតិថិជនចំពោះបដិសណ្ឋានកិច្ចរបស់សម្បទានទេសចរណ៍
ភោជនីយដ្ឋាន**

	កម្រិតនៃភាពពេញចិត្ត (៥ ពេញចិត្តខ្លាំងបំផុត)				
	៥	៤	៣	២	១
I. ការវាយតម្លៃបរិស្ថាន និងភាពស្អាត					
១. មានភាពស្អាត សណ្តាប់ធ្នាប់ និងអនាម័យល្អនៅក្នុង និងក្រៅទីតាំង					
II. ការតុបតែងលម្អ					
២. គ្រឿងសង្ហារឹមមានតុ កោអីធ្វើពីឫស្សី ផ្តោកផ្តោក កក់ ដែក ឈើ ឬវត្ថុដែលប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក					
III. ការវាយតម្លៃអនាម័យ					
៣. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៅបរិវេណភោជនីយដ្ឋាន					
៤. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៅតាមបន្ទប់ចម្អិនអាហារ					
៥. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៅកន្លែងធ្វើភេសជ្ជៈ					
៦. មានការសម្អាតជាប្រចាំនៃបង្គន់អនាម័យ					
៧. មានកន្លែងដាក់សំរាម និងធុងសំរាមគ្រប់គ្រាន់					
VII. ការវាយតម្លៃការទទួលភ្ញៀវ					
៨. បុគ្គលិកធ្វើការវិក័យដោយសំពះ ប្រកបដោយទឹកមុខញញឹម និងរួសរាយរាក់ទាក់នៅពេលអ្នកចូលមកដល់ និងនៅពេលចាកចេញ					
៩. បុគ្គលិកទាំងអស់មានឯកសណ្ឋានធ្វើការដូចដែលស្ថាប័នបានកំណត់					
១០. មានភាពរួសរាយទាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង					
១១. បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់					
១២. មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់បុគ្គលិកចំពោះភ្ញៀវ					
១៣. បុគ្គលិកមានភាពអំណត់ពេលបំពេញការងារ					
១៤. បុគ្គលិកជួយទុក្ខចុះភ្ញៀវ នៅពេលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ					
១៥. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពប្រុងប្រយ័ត្ន					
១៦. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពរហ័សរហួន					
V. សេវាកម្ម ឬទំនិញ					
១៧. អាហារជាអាហារខ្មែរ មានការតុបតែងប្រកបដោយសោភ័ណភាព					
១៨. មានការដាក់បង្ហាញពីម្ហូបតំណាងឲ្យប្រទេសខ្មែរ					
១៩. ការរចនា កែច្នៃបង្អែមដែលជាបង្អែមបង្ហាញពីអត្តសញ្ញាណជាតិ					

VI. តម្លៃ	៥	៤	៣	២	១
២០. មានការកំណត់តម្លៃនៅលើបញ្ជីរាយនាមមុខម្ហូបត្រឹមត្រូវ					
២១. មិនមានការតម្លើងថ្លៃនៅពេលមានពិធីបុណ្យផ្សេងៗ					
VII. ការវាយតម្លៃបុគ្គលិក	៥	៤	៣	២	១
២២. ការរៀបចំខ្លួនប្រាណ (សក់ ក្រចកដៃ ក្អិនខ្លួន ក្អិនមាត់) របស់បុគ្គលិក					
២៣. មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការហួសហេតុក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៤. មិនទទួលបានអាហារ ឬ ភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ					
២៥. បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្អិនឆ្អល់ខ្លាំង					
២៦. មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ					
២៧. កាត់សក់ឲ្យបានខ្លីសម្រាប់បុរស និងនារីត្រូវប្តូរចងសក់ឲ្យបានសមរម្យ					
២៨. បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៩. បុគ្គលិកមានចំណេះដឹងភាសាបរទេសគ្រប់គ្រាន់					
៣០. រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឲ្យបានខ្លី ឬ កោរឲ្យបានស្អាតល្អ					

ព័ត៌មានរបស់អ្នក (មិនគិតពិន្ទុ)

- ១. ភេទ ស្រី ប្រុស
- ២. អាយុ ១៨-២៥ ២៦-៣៥ ៣៦-៥០ ៥០-៦៥ ៦៥ឡើង
- ៣. កំរិតសិក្សាខ្ពស់បំផុតរបស់អ្នក
 - បឋមសិក្សា វិទ្យាល័យ ថ្នាក់ឧត្តមសិក្សា
 - ថ្នាក់ក្រោយឧត្តមសិក្សា វិទ្យាស្ថាន សាលាបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ
 - ផ្សេងៗ
- ៤. មុខរបរ
 - មន្ត្រីស្ថាប័នរដ្ឋ បុគ្គលិកឯកជន បុគ្គលិកអង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
 - មានអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន ផ្សេងៗ
- ៥. មតិ (បើមាន)

**កម្រងសំណួរចាស់ស្តង់ដារពេញចិត្តរបស់អតិថិជនចំពោះបដិសណ្ឋារកិច្ចរបស់សម្បទាទេសចរណ៍
ក្នុងរយៈពេលប្រាំបីថ្ងៃ**

	កម្រិតនៃភាពពេញចិត្ត (៥ ពេញចិត្តខ្លាំងបំផុត)				
	៥	៤	៣	២	១
I. ការវាយតម្លៃបរិស្ថាន និងភាពស្អាត					
១. មានភាពស្អាត និងមានអនាម័យជាប្រចាំ					
២. មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវធំទូលាយ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់					
II. ការវាយតម្លៃអនាម័យ	៥	៤	៣	២	១
៣. មានការសម្អាតជាប្រចាំទាំងក្នុង និងក្រៅហាង					
៤. បង្គន់អនាម័យត្រូវមានអនាម័យល្អ ស្អុត និងគ្មានក្លិន					
III. ការវាយតម្លៃការទទួលភ្ញៀវ	៥	៤	៣	២	១
៥. បុគ្គលិកធ្វើការវិញ្ញាណដោយសំពះ ប្រកបដោយទឹកមុខញញឹម និងរួសរាយរាក់ទាក់នៅពេលអ្នកចូលមកដល់ និងនៅពេលចាកចេញ					
៦. បុគ្គលិកទាំងអស់មានឯកសណ្ឋានធ្វើការដូចដែលស្ថាប័នបានកំណត់					
៧. មានភាពរួសរាយទាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង					
៨. បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់					
៩. មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់បុគ្គលិកចំពោះភ្ញៀវ					
១០. បុគ្គលិកមានភាពអំណត់ពេលបំពេញការងារ					
១១. បុគ្គលិកជួយទុក្ខធុរភ្ញៀវ នៅពេលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ					
១២. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពប្រុងប្រយ័ត្ន					
១៣. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពរហ័សរហួន					
IV. តម្លៃ	៥	៤	៣	២	១
១៤. រាល់ទំនិញ ឬសេវាកម្មនីមួយៗធ្វើការកំណត់តម្លៃឲ្យបានច្បាស់លាស់					
១៥. មានការបិទបង្ហាញពីតម្លៃលើកញ្ចប់កញ្ចប់សេវាកម្មនីមួយៗ					
១៦. មិនមានការគិតប្រាក់លើលតម្លៃដែលបានដាក់បង្ហាញលើផលិតផល					
១៧. មិនមានការតម្លើងថ្លៃនៅពេលមានពិធីបុណ្យផ្សេងៗ					
VII. ការវាយតម្លៃបុគ្គលិក	៥	៤	៣	២	១
១៨. ការរៀបចំខ្លួនប្រាណ(សក់ ក្រចកដៃ ក្លិនខ្លួន ក្លិនមាត់) របស់បុគ្គលិក					
១៩. មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការហួសហេតុក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២០. មិនទទួលបានអាហារ ឬ ភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ					
២១. បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ទឹកអប់ដែលគ្មានក្លិនធូលខ្លាំង					

២២. មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដក្នុងអាជីពការងារ					
២៣. កាត់សក់ឲ្យបានខ្លីសម្រាប់បុរស និងនារីត្រូវប្តូរចងសក់ឲ្យបានសមរម្យ					
២៤. បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៥. បុគ្គលិកមានចំណេះដឹងភាសាបរទេសគ្រប់គ្រាន់					
២៦. រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឲ្យបានខ្លី ឬកោរឲ្យបានស្អាតល្អ					
២៧. ភាពស្មោះត្រង់របស់បុគ្គលិកចំពោះអ្នក និងភ្ញៀវដទៃ					
២៨. បុគ្គលិកទទួលខុសត្រូវនូវការងារដែលខ្លួនបំពេញ					
២៩. បុគ្គលិកអាចនិយាយភាសាបរទេសបានយ៉ាងច្បាស់លាស់					
៣០. បុគ្គលិកមានចរិយាសម្បត្តិល្អ និងអាកប្បកិរិយាល្អ					

ព័ត៌មានរបស់អ្នក (មិនគិតពិន្ទុ)

- ១. ភេទ ស្រី ប្រុស
- ២. អាយុ ១៨-២៥ ២៦-៣៥ ៣៦-៥០ ៥០-៦៥ ៦៥ឡើង
- ៣. កំរិតសិក្សាខ្ពស់បំផុតរបស់អ្នក
 - បឋមសិក្សា វិទ្យាល័យ ថ្នាក់ឧត្តមសិក្សា
 - ថ្នាក់ក្រោយឧត្តមសិក្សា វិទ្យាស្ថាន សាលាបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ
 - ផ្សេងៗ
- ៤. មុខរបរ
 - មន្ត្រីស្ថាប័នរដ្ឋ បុគ្គលិកឯកជន បុគ្គលិកអង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
 - មានអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន ផ្សេងៗ
- ៥. មតិ (បើមាន)

កម្រងសំណួរចាស់ស្តង់ដារពេញចិត្តរបស់អតិថិជនចំពោះបដិសណ្ឋានកិច្ចរបស់សម្បទាទេសចរណ៍

ហាងស្ប៉ា និងម៉ាស្សា

	កម្រិតនៃភាពពេញចិត្ត (៥ ពេញចិត្តខ្លាំងបំផុត)				
	៥	៤	៣	២	១
I. ការវាយតម្លៃបរិស្ថាន និងភាពស្អាត					
១. មានភាពស្អាត សណ្តាប់ធ្នាប់ និងអនាម័យល្អនៅក្នុង និងក្រៅទីតាំង					
២. មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវធំទូលាយ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់					
៣. មានការដាក់តាំងផ្តល់ម្ហូបក្នុងហាង					
II. អនាម័យ	៥	៤	៣	២	១
៤. មានការសម្អាតបរិវេណ និងទីធ្លានៃទីតាំងទាំងក្នុង និងក្រៅហាង					
៥. មិនមានការបោះសំរាមចោលពាសវាលពាសកាល					
៦. មិនមានក្តិនស្អុយមិនល្អនៅក្នុងហាងស្ប៉ា និងម៉ាស្សា					
III. ការវាយតម្លៃការទទួលភ្ញៀវ	៥	៤	៣	២	១
៧. បុគ្គលិកធ្វើការវិក័យដោយសំពះ ប្រកបដោយទឹកមុខញញឹម និងរួសរាយរាក់ទាក់នៅពេលអ្នកចូលមកដល់ និងនៅពេលចាកចេញ					
៨. បុគ្គលិកទាំងអស់មានឯកសណ្ឋានធ្វើការដូចដែលស្ថាប័នបានកំណត់					
៩. មានភាពរួសរាយទាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង					
១០. បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់					
១១. មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់បុគ្គលិកចំពោះភ្ញៀវ					
១២. បុគ្គលិកមានភាពអំណត់ពេលបំពេញការងារ					
១៣. បុគ្គលិកជួយទុក្ខគ្មានភ្ញៀវ នៅពេលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ					
១៤. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពប្រុងប្រយ័ត្ន					
១៥. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពរហ័សរហួន					
១៦. មានការសាកសួរភ្ញៀវបន្ថែមពីភាពខ្វះខាតនៃការងាររបស់ខ្លួន					
IV. ផលិតផល និងសេវាកម្ម	៥	៤	៣	២	១
១៧. មិនធានាភ្ញៀវចំពោះគោលដៅទេសចរណ៍ដែលបានដាក់កំណត់តម្លៃនៅក្នុងកញ្ចប់ទេសចរណ៍					
១៨. មិនមានការកេងជំនិញលើកញ្ចប់ទស្សនកិច្ចរបស់ភ្ញៀវ					
VI. តម្លៃ					
១៨. រាល់មុខទំនិញ ឬសេវាកម្មនីមួយៗធ្វើការកំណត់តម្លៃឲ្យបានច្បាស់លាស់					
VII. ការវាយតម្លៃបុគ្គលិក	៥	៤	៣	២	១

១៩. ការរៀបចំខ្លួនប្រាណ(សក់ ក្រចកដៃ ក្លិនខ្លួន ក្លិនមាត់) របស់បុគ្គលិក					
២០. មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការហួសហេតុក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២១. មិនទទួលទានអាហារ ឬភេសជ្ជៈពេលបំពេញការងារ					
២២. បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៣. បុគ្គលិកមានចំណេះដឹងភាសាបរទេស					
២៤. រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឲ្យបានខ្លី ឬកោរឲ្យបានស្អាតល្អ					
២៥. មានភាពប៉ិនប្រសប់ក្នុងការបម្រើ និងយកចិត្តភ្ញៀវ					
២៦. មានសុខភាពល្អ និងមានកម្លាំងគ្រប់គ្រាន់ស្របតាមលក្ខខណ្ឌជំនាញរបស់ខ្លួន					
២៧. យល់ដឹងពីតំបន់ទេសចរណ៍ និងនិន្នាការទេសចរណ៍របស់ប្រទេសខ្មែរបានច្រើន					
២៨. មិនមានការទាក់ម្រៃជើងសារលើតម្លៃសេវាដែលមានស្រាប់					
២៩. ស្តាប់យកការត្អូញត្អែរបស់ភ្ញៀវ និងដោះស្រាយទៅតាមសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ					
៣០. មានសុជីវធម៌ និងអាកប្បកិរិយាល្អក្នុងពេលបំរើភ្ញៀវ (ពេលស្នាក់ ឬម៉ាស៊ីន)					

ព័ត៌មានរបស់អ្នក (មិនគិតពិន្ទុ)

- ១. ភេទ ស្រី ប្រុស
- ២. អាយុ ១៨-២៥ ២៦-៣៥ ៣៦-៥០ ៥០-៦៥ ៦៥ឡើង
- ៣. កំរិតសិក្សាខ្ពស់បំផុតរបស់អ្នក
 - បឋមសិក្សា វិទ្យាល័យ ថ្នាក់ឧត្តមសិក្សា
 - ថ្នាក់ក្រោយឧត្តមសិក្សា វិទ្យាស្ថាន សាលាបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ
 - ផ្សេងៗ
- ៤. មុខរបរ
 - មន្ត្រីស្ថាប័នរដ្ឋ បុគ្គលិកឯកជន បុគ្គលិកអង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
 - មានអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន ផ្សេងៗ
- ៥. មតិ (បើមាន)

**កម្រងសំណួរចាស់ស្តង់ដារពេញចិត្តរបស់អតិថិជនចំពោះបដិសណ្ឋារកិច្ចរបស់សម្បទាទេសចរណ៍
ទីភ្នាក់ងារទេសចរណ៍**

	កម្រិតនៃភាពពេញចិត្ត (៥ ពេញចិត្តខ្លាំងបំផុត)				
	៥	៤	៣	២	១
I. ការវាយតម្លៃបរិស្ថាន និងភាពស្អាត					
១. មានភាពស្អាត និងមានអនាម័យជាប្រចាំ					
២. មានកន្លែងទទួលភ្ញៀវធំទូលាយ					
II. អនាម័យ	៥	៤	៣	២	១
៣. មានភាពស្អាតនៅក្នុងបរិវេណទីភ្នាក់ងារទេសចរណ៍					
៤. មិនមានក្លិនសំរាមស្អុយនៅក្នុងហាង និងបរិវេណហាង					
៥. បង្គន់អនាម័យមានអនាម័យល្អ ស្អុត និងគ្មានក្លិនស្អុយ					
៦. មានធុងសំរាមគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការទុកដាក់សំរាម					
III. ការវាយតម្លៃការទទួលភ្ញៀវ	៥	៤	៣	២	១
៧. បុគ្គលិកធ្វើការរកិច្ចដោយសំពះ ប្រកបដោយទឹកមុខញញឹម និងរួសរាយរាក់ទាក់នៅពេលអ្នកចូលមកដល់ និងនៅពេលចាកចេញ					
៨. បុគ្គលិកទាំងអស់មានឯកសណ្ឋានធ្វើការដូចដែលស្ថាប័នបានកំណត់					
៩. មានភាពរួសរាយទាក់ទាក់ចំពោះភ្ញៀវដោយមិនរើសអើង					
១០. បុគ្គលិកមានភាពស្មោះត្រង់					
១១. មានស្មារតីចងចាំបានល្អនូវសំណូមពររបស់ភ្ញៀវ និងការសន្យារបស់បុគ្គលិកចំពោះភ្ញៀវ					
១២. បុគ្គលិកមានភាពអំណត់ពេលបំពេញការងារ					
១៣. បុគ្គលិកជួយទុក្ខរុះភ្ញៀវ នៅពេលភ្ញៀវត្រូវការជំនួយ					
១៤. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពប្រុងប្រយ័ត្ន					
១៥. បុគ្គលិកធ្វើការប្រកបដោយភាពរហ័សរហួន					
IV. ផលិតផល និងសេវាកម្ម	៥	៤	៣	២	១
១៦. ស្មោះត្រង់ចំពោះភ្ញៀវសម្រាប់គោលដៅទេសចរណ៍ដូចអ្វីដែលបានរៀបចំក្នុងកញ្ចប់សេវាកម្ម					
១៧. មិនមានការលក់ក្នុងតម្លៃដែលមិនសមរម្យ					
១៨. កញ្ចប់សេវាកម្មមានការកំណត់តម្លៃត្រឹមត្រូវតាមរូបិយប័ណ្ណជាតិ					
១៩. សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនត្រូវដែលបម្រើឱ្យភ្ញៀវទេសចរណ៍ត្រូវធានាបាននូវគោលការណ៍ណែនាំសុវត្ថិភាព					
២០. មានការគោរពពេលវេលាក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ មិនទុកឱ្យភ្ញៀវរង់ចាំ					

V. តម្លៃ					
២០. មានការបិទបង្ហាញពីតម្លៃតាមកញ្ចប់សេវាកម្មនីមួយៗច្បាស់លាស់					
VI. ការវាយតម្លៃបុគ្គលិក	៥	៤	៣	២	១
២១. ការរៀបចំខ្លួនប្រាណ (សក់ ក្រចកដៃ ក្លិនខ្លួន ក្លិនមាត់) របស់បុគ្គលិក					
២២. មិនប្រើប្រាស់គ្រឿងអលង្ការហួសហេតុក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៣. មិនទទួលទានអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅមុខភ្ញៀវ					
២៤. បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវក្នុងពេលបំពេញការងារ					
២៥. បុគ្គលិកមានចំណេះដឹងភាសាបរទេស					
២៦. រោមច្រមុះ និងពុកមាត់កាត់តម្រឹមឲ្យបានខ្លី ឬកោរឲ្យបានស្អាតល្អ					
២៧. មានភាពប៉ិនប្រសប់ក្នុងការបម្រើ និងយកចិត្តភ្ញៀវ					
២៨. មានចំនេះដឹងច្រើនទាក់ទងនឹងវប្បធម៌ អរិយធម៌ និងទំនៀមទំលាប់របស់ខ្មែរ					
២៩. ភាពស្មោះត្រង់ចំពោះអ្នក និងភ្ញៀវដទៃ					
៣០. យល់ដឹងពីតំបន់ទេសចរណ៍ និងនិន្នាការទេសចរណ៍របស់ប្រទេសខ្មែរបានច្រើន					

ព័ត៌មានរបស់អ្នក (មិនគិតពិន្ទុ)

១. ភេទ ស្រី ប្រុស
២. អាយុ ១៨-២៥ ២៦-៣៥ ៣៦-៥០ ៥០-៦៥ ៦៥ឡើង
៣. កំរិតសិក្សាខ្ពស់បំផុតរបស់អ្នក
 - បឋមសិក្សា វិទ្យាល័យ ថ្នាក់ឧត្តមសិក្សា
 - ថ្នាក់ក្រោយឧត្តមសិក្សា វិទ្យាស្ថាន សាលាបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ
 - ផ្សេងៗ
៤. មុខរបរ
 - មន្ត្រីស្ថាប័នរដ្ឋ បុគ្គលិកឯកជន បុគ្គលិកអង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
 - មានអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន ផ្សេងៗ
៥. មតិ (បើមាន)