

2023年我們合作的農友超過180戶，  
加工生產者接近250家，  
供應超過1,500項生活必需品。  
全台共有55個站所提供服務，  
社員人數超過85,400位。

歡迎你一起加入，  
用消費力支持良善的生產方式，  
一起展開永續生活進行式!



官方帳號

粉絲專頁

官方網站

# GUIDE BOOK 菜籃的選擇

吃健康也對環境好，用消費改變世界！



很高興與你一起加入合作社這個大家庭！

2014年，蕭婉君和許多人一樣，為了尋找安心食材，認同合作共好的理念而加入。成為社員後，婉君透過參與活動與培訓課程，更加認識合作社。在站所帶著孩子一起採買食材、認識食物；和家人們參與生產者之旅，踏上農地認識作物和生產者；成為綠繪本故事媽媽，用故事帶孩子認識食物與環境。

育有3個孩子的婉君說：「主婦聯盟合作社是媽媽生活上的好幫手！」

### 我們的故事

1993年，主婦聯盟環境保護基金會「消費品質委員會」的一群媽媽關心環境和家人食的安全，上山下海尋找理念契合的農友，種出安心的米與葡萄，集結100多個家庭展開「共同購買」運動。

30年後，合作社以全心全意守護家人的堅持，提供減硝酸鹽、友善健康的蔬果，和超過1,500項生活必需品，串連生產者與消費者，讓人與土地都健康，共創美好的在地生活！

- 1993 100多個家庭開始「共同購買」
- 2001 1,799位創始社員加入成立合作社
- 2018 75,000多個家庭加入
- 2023 85,400多個家庭加入

### 社員一定不能錯過的經典產品！



善糧雞蛋



米



一籃菜



牛乳



有機棉



調合油



雪巖半雞



梅花火鍋肉片



冷凍白蝦



冷凍白蝦仁



不漂白再生  
抽取衛生紙



原味豆漿

## 產品開發原則

自 1993 年以來，堅持不變的產品開發原則，開發過程持續關注環境永續及弱勢生產者，提供環保、健康、安全的產品。

### 一、提供社員生活必需品

目前能力所及且共同需求，以安全之食品及食材之供應為優先。

1. 優先供應加工程度較低與營養素保存較好之食品，不過度強調營養補充品或特殊療效之保健食品。
2. 優先供應本國生產及國人熟悉之食材，包括常用之傳統食補或保健藥材。但季節性短缺或本地產量極少者，可考慮進口之食材。

### 二、品質管控

重視種植與加工流程之了解及要求。減少種植及加工時對化學品之依賴，以安全、健康、環保為三大訴求。若非必要，盡量不添加化學性添加物或色素，但如有添加物之使用，應誠實標示，而產品檢驗則為檢證食品及生活品之末端把關。

### 三、支持綠色產品與公益性生活品

努力減少對人類及環境有害物質之使用或排放；以持續性之方式使用水、土壤、森林等再生性自然資源；減少產品在生產、流通過程中能源之消耗，並節約使用不具再生性質之自然資源；支持公益團體或弱勢生產者之產品。

### 四、包材選擇

以保護食品之新鮮度、安全性及營養之完整性為目的，並以減量、可循環使用及無毒性之包材為原則。

### 五、產地直送

盡量選擇與生產者契約生產之產品，並經常與生產者保持聯繫及建立長期夥伴關係。生產者得為個別農戶、產銷班、合作農場或加工業者。

### 六、產品資訊公開

徹底了解生產加工過程及原料，並對社員公開資訊。

### 七、社員參與

社員得藉由地區營運委員會提出建議，推薦代表參與理事會委託之相關委員會，學習、研發並推廣特定產品。

### 八、共同開發

總社之共同開發品以乾貨、加工品、冷凍食品及部分蔬果為主；分社得就近尋找適合在地生產之產品。

### 九、共同拒買

學習並傳遞抗議不安全食品之杯葛策略。本社身為消費團體，應為傳達集體消費權與消費知識努力。

## 誠實用心，為家人的安心餐桌把關！

每一項產品的開發都不簡單，從環境評估、原料溯源、誠信溝通、檢驗再確認，每一步都謹慎而踏實，像媽媽一樣，總是想給家人最好的！



## 農產品自主管理分級

<p>環保級 無農藥栽培</p>	<p>[栽培管理] 不施用農藥及化學肥料，田區隔離帶及緩衝帶相對完善，有效防護鄰田汙染。 [資材] 不得使用化學農藥及化學肥料，並依照本社農產品自主管理分級要點允用資材生產。 [檢驗標準] 符合環保級生產方式且通過自主管理審查。  <ul style="list-style-type: none"> <li>通過有機驗證之田區，仍需通過自主管理審查，才可標示環保級。</li> <li>產品於農藥殘留檢驗時，檢驗結果須為未檢出。</li> </ul> </p>
<p>友善級 無農藥栽培</p>	<p>[栽培管理] 不施用農藥及化學肥料。農友對於其耕作田區不完善之隔離帶或緩衝帶有積極管理、觀察及適時防護。 [資材] 不得使用化學農藥及化學肥料，並依照本社農產品自主管理分級要點允用資材生產。 [檢驗標準] 已合作之農友變更耕作方式，或新增之田區符合環保級生產方式，且通過自主管理審查。  <ul style="list-style-type: none"> <li>新合作之農友通過有機轉型期驗證之田區，且符合環保級生產方式，仍需通過自主管理審查，才可標示友善級。</li> <li>產品於農藥殘留檢驗時，檢驗結果須為未檢出。</li> </ul> </p>
<p>農好級 無農藥殘留</p>	<p>[栽培管理] 減農藥栽培，可使用植物保護手冊推薦用藥或化學肥料合理施用。 [資材] 使用植物保護手冊推薦用藥或化學肥料。 [檢驗標準] 產品於農藥殘留檢驗時，檢驗結果須為未檢出。</p>
<p>安全級 農藥安全殘留</p>	<p>[栽培管理] 減農藥栽培，可使用植物保護手冊推薦用藥或化學肥料合理施用。 [資材] 使用植物保護手冊推薦用藥或化學肥料。 [檢驗標準] 減農藥栽培之農產，採收時農藥殘留符合合作社進貨標準者，才可標示安全級：  <ul style="list-style-type: none"> <li>水果類：單一檢出農藥殘留須為衛福部公告農藥殘留標準 1/2 以下。單次檢出農藥種類，除蘋果、柑橘類、荔枝、龍眼、蓮霧、葡萄、芒果、桃品項為 8 種以下，其餘水果品項則為 4 種以下，且危害指標須小於 1 (註1、註2)。</li> <li>根莖類蔬菜、新鮮蕈菇：單一檢出農藥殘留須為衛福部公告農藥殘留標準 1/2 以下，單次檢出農藥種類 2 種以下，且危害指標須小於 1。</li> <li>茶葉：單一檢出農藥殘留須為衛福部公告農藥殘留標準 1/3 以下，單次檢出農藥種類 3 種以下，且危害指標須小於 1。</li> <li>稻米、五穀雜糧：衛福部公告之農藥殘留標準。</li> <li>乾燥香菇：衛福部公告農藥殘留標準 1/2 以下，1 種農藥以下。</li> </ul> </p>

註 1 「危害指標」系指將所有檢出之農藥種類的檢出值除以該農藥種類法規容許量，所得之數值相加的總和。  
如：檢出農藥 A 0.1ppm( 法規容許量 :10ppm)、農藥 B 2ppm( 法規容許量 :8ppm)、農藥 C 0.06ppm( 法規容許量 :3ppm)，以上的危害指標則為  $(0.1 \div 10) + (2 \div 8) + (0.06 \div 3) = 0.28$ 。合作社供應之葉菜類皆為環保級。

註 2 據 2019 年 4 月 23 日產品進貨原則會議決議，新增水果類中蘋果、柑橘類、荔枝、龍眼、蓮霧、葡萄、芒果、桃品項之安全級標準，符合檢出 8 種農藥以下，單一檢出濃度低於 1/2 法規容許量，且危害指標小於 1 者。2019 年 12 月 25 日理事會報告，2020 年 2 月 12 日理事會通過。



## 生鮮蔬果

- 減硝酸鹽
- 本土農糧
- 友善農耕
- 計畫性消費

### 1 減硝酸鹽，讓人與土地都健康

1996 年開始成為全台第一個管控蔬菜硝酸鹽的團體，和農友攜手栽培出最健康、鮮甜的蔬菜。透過合理化施肥，使作物自然生長，避免過多氮肥造成地下水及河川的環境汙染。

2022 年硝酸鹽檢驗共 15,012 件，A 級品佔 87.9%。

### 2 貼上誠實的標籤

與超過 180 位農友合作，每張蔬果標籤上，清楚標示農友名字、自主管理分級、硝酸鹽等級、品質分級以及重量價格等資訊，讓社員帶回每包有溫度的安心蔬果。

### 3 均衡營養不挑食

每週訂購一籃菜，整年可以攝取葉菜類 59 樣、根莖類 18 樣、瓜果豆類 32 樣、辛香料類 11 樣，讓家人吃得營養均衡，也支持農場生物多樣性維持農場作物多樣性種植。

## 米

- 本土農糧
- 友善農耕

### 1 支持糧食自主，捍衛農地生機

米是共同購買最早的产品，透過友善耕作的方式來守護農地，找回農地生機與生態！除了一包一包米，更努力開發各種米製品，提升食米力，共同支持台灣好米。

### 2 新鮮上架，尚青！

稻穀採收烘乾至含水率 14 度左右，存放在溫溼度（濕度 60-75 度、溫度 10-15 度）控制良好的環境下保鮮，出貨前才碾製、包裝上架。



## 本土小麥

- 本土農糧
- 社間合作
- 綠能環保

### 用行動種出本土小麥香

2007 年開始，與喜願麵包坊展開了「麥田狂想計畫」，從 1 公頃的本土小麥復耕，至 2018 年製作面積已達 410 公頃。我們以消費力支持，在产品中加入不同比例本土小麥粉，持續提供多項本土小麥產品供大家利用。



## 五穀雜糧

- 本土農糧
- 友善農耕

### 1 讓土地更健康的雜糧耕作

農友採用水稻與豆類輪作把土地養肥，不使用除草劑、落葉劑，順應自然調節機制來減少病蟲害，回復自然生態，把鳥兒、蜜蜂、蝴蝶養回來。

### 2 公平貿易，支持原鄉部落

營養豐富的雜糧類，以本土優先，支持部落生計；或選擇來源品質可靠的產品。

輔導弱勢者協助分裝，落實以消費改善社會的理念。





## 鮮乳

- 友善畜漁
- 減添加物
- 綠能環保

### 1 四方鮮乳—從牧場到加工全程把關

1996年與四方乳品成為夥伴。乳源從自己的牧場及小農契約牧場提供，從牛隻飼料、牛舍環境衛生等各個環節有效管控，並且是少數擁有完整加工廠及營運調配能力的酪農。四方鮮乳大量使用自產牧草，縮短牛隻食物里程，並且提供綠能設施，達到節能減碳的效果，讓牧場不只是耗能生產，還是綠能環保、與時俱進的酪農。

### 2 鮮乳坊—堅持最好的原味

乳源來自豐樂牧場，鎖定單一牧場供應，積極打造舒適的飼養環境，配合獸醫師駐場把關，堅守鮮乳品質。並以高於市場的生乳價格收購，所得部分盈餘用於建立酪農的獨立醫療體系、牧場建設，打造酪農自主營運時代。



## 豆製品

- 非基因改造
- 減添加物

### 始終堅持非基改

1998年與名記豆腐合作生產第一塊手工「綠主張木棉豆腐」，一直合作至今，持續開發豆漿、豆干、豆包等豆製品，堅持使用於美國契作栽培的食品級非基改黃豆及純淨水質，製作出不漂白、不使用過氧化氫、不添加防腐劑，質純香濃的豆製品。



## 雞蛋

- 非籠飼
- 非基因改造
- 無添加色素

### 1 支持非籠飼養

從2014年開始，合作社全面供應非籠飼養雞蛋，鼓勵生產者增進動物福利的措施，給予足夠的產蛋空間、休息的棲架，也不強迫換羽等，讓母雞能夠快樂生蛋。

### 2 飼料無添加，蛋黃自然黃

2016年3月起，為減少不必要添加，長期與生產者溝通後全面不使用類胡蘿蔔素或辣椒紅素，讓蛋黃呈現原有的自然黃。

### 3 吃非基改飼料的善糧雞蛋

給雞隻自然的放牧空間，讓牠們快樂生長。吃好飼料的善糧雞，產下的雞蛋讓人吃了感到格外開心！



## 雞肉



### 1 善糧白肉雞長得快肉質嫩

白肉雞因育種技術不斷改良，生長速率較高且肉質軟嫩。飼養全程不施用動物用藥，低飼養密度符合人道標準，給雞隻寬廣的活動空間，並以非基改飼料飼養。

### 2 善糧黃金雞投餵非基改飼料

黃金雞由「黑羽土雞」與「紅羽土雞」雜交育成，肉質較有彈性。生產者自行調配飼料配方，並從6週齡開始餵食非基改飼料。足齡飼養，讓雞隻充分成熟，給予開放的運動空間，增強抵抗力。

### 3 黑羽土雞肉質結實

採低密度飼養，提供雞隻充足的運動場地和棲架，飼養至16週齡以上，肉質風味佳，並於屠宰前5週不使用任何抗生藥物、達完整退藥期的健康雞隻。

### 4 善糧文昌雞皮薄肉質Q彈

屬於有色雞種，生產者從6週齡起餵食非基改玉米、黃豆所製作的飼料，並停止使用藥物，適合各式料理。

### 5 雪巖土雞支持原鄉自立

與原鄉夥伴契養，採放牧飼養，與土地環境共好，協助部落經濟發展。

### 6 御正人道飼養白肉雞

牧場通過人道飼養/友善畜產標章，全程不使用任何抗生藥物飼養。水簾式平飼的綠農場，兼顧減碳環保。



## 豬肉



### 1 信功實業 讓豬隻有尊嚴

合作社第一家豬肉生產者，堅持品管嚴謹，與契約牧場合作。採人道屠宰，讓豬走的有尊嚴，更是台灣首家通過日本農林水產省加熱肉品指定工廠。

### 2 花肉社 好山好水養好豬

由花蓮一群志同道合的豬農，以集資方式成立肉品運銷合作社，採用網室隔離豬舍飼養，藉由獨特的好山好水，養出花蓮網室豬。

### 3 中央畜牧場 飼養全程都顧到

科學化經營養豬場，豬舍採用水簾式養殖，利用環控溫度，隔絕病媒；建置自家飼料廠，把關飼料品質，提升豬肉口感。透過沼氣發電，讓豬糞也能變黃金，沼渣液也能用於農業施肥，打造綠能循環牧場。



## 牛·羊



### 1 澳洲自然牛肉 天然草飼

牛隻放養於澳洲內陸充滿陽光、雨水的廣大草原區域，以天然牧草飼養，飼養過程不施加化學藥劑、荷爾蒙、殺蟲劑；加工過程採一貫作業，以避免不同牛隻的牛肉相混。

### 2 紐西蘭羔羊 肉質鮮美

來自氣候溫和的紐西蘭北島，羊隻在戶外以大自然青草維生，不施打荷爾蒙與抗生素等化學藥劑，採行12個月齡以下、尚未長恆齒羔羊，肉質鮮美。

### 3 台灣牛本土飼育

以農業副產品搭配自行栽種的青稞、玉米、狼尾草，以及牧草、飼料投餵，排遺固液分離，堆肥後再用於農業施肥，降低食物里程。

### 4 台灣本土安格斯黑牛

專機引進純種種牛，自行育種、繁殖，調配使用國產米或玉米飼糧，牛隻活動空間廣闊，設有循環風扇，打造舒適的畜舍環境，排泄物作為肥料澆灌牧草來飼養牛隻，達到零浪費的農業循環永續目標。



## 水產

友善  
畜漁生態  
養殖永續  
海洋

合作社選擇對環境負擔小，且低密度飼養的本土水產，以及野生捕撈的季節性漁產，嚴格控管動物用藥，更以永續漁業為原則，拒絕非法及過度捕撈的漁產品，大家吃對魚，與環境共好，我們才能年年有魚吃。



### 生產者簡介

#### 鰻鄉 (邱經堯)

產地嘉義布袋。採生態養殖方式，低密度飼養，將養殖池創造出一個生態系，透過生物多樣共生混養，讓各種魚相輔相成，全程不施用動物用藥。

#### 立川漁場

產地花蓮壽豐和台東。採用天然湧泉的低密度飼養環境，水質良好，不以抗生藥劑控制疾病。

#### 黃芬香養殖場

產地台南七股。純海水粗放養殖，不用藥且低密度生態養殖 6 個月以上，利用潮汐差調節進、排水量，環保節能。長期友善的飼養模式，使產地成為黑面琵鷺常造訪的寶地。

#### 松樹門養殖場

產地宜蘭冬山。採用宜蘭湧泉活水養殖，水質良好，嚴格管控動物用藥。

#### 美信水產

產地雲林口湖。採海水白蝦與馬蹄蛤、牡蠣、虱目魚混養，並以純海水粗放養殖，全程不施用動物用藥。

#### 黃郁翔

產地台南北門。為單一養殖場，養殖過程不使用動物用藥，堤岸旁不施用除草劑，以海水低密度混養，魚蝦只餵 6 ~ 7 分飽，成長速度稍慢，育成較穩定。

#### 湧升海洋

生產者以國產水產品優先，降低食物里程，拒絕供應瀕臨絕種與資源敏感的物種，也拒絕對環境產生不可回復之破壞的生產方式。

#### 溪和

合作社指定來自台灣東部海域，對海洋環境友善如「定置網」、「延繩釣」等所捕獲的漁獲，從收成到上岸的作業時間短、鮮度佳，並配合「細胞活存」冷凍技術，更保留了魚肉的鮮甜和口感。

#### 御鑫

御鑫為利豐所設立，主責國內水產加工產品的公司。擁有超低溫冷凍庫的遠洋漁船、超低溫凍庫及無塵室加工廠，以零下 55~60 度 C 超低溫將魚體冷凍維持鮮度與品質。合作社委託御鑫凍藏、分切、包裝水產，將水產品維持在最佳品質。

#### 豐佑

使用中油冷排水飼養午仔魚，不須花費能源取水，更加節能環保。不施用抗生素及動物性用藥，採用人工除草，對環境友善。

#### 張博仁

致力於地方創生的實踐家，創立的漁人隊替地方漁村注入大量返鄉新血。養殖以益生菌養水，採用低密度，混養方式，藥物殘留檢驗符合標準。



## 冷凍加工品



### 1 冷凍蔬菜保鮮又省時

採用當季鮮採蔬菜，經迅速截切、殺菁與急速冷凍，保留鮮度、原色及營養，料理運用更方便省時。

### 2 即食好方便

把豐收盛產或當季契作的蔬菜包進水餃裡、小朋友也可以自己加熱的米漢堡、早餐必備餅皮系列，還有冷凍調理包，生活忙碌也能優雅自煮。

### 3 減添加物更安心

目前合作社使用的食品添加物僅 71 種，占衛生福利部於 2022 年公告的「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中列舉可使用 797 項食品添加物的 9%，朝向少添加、零添加的方向努力！



【延伸閱讀】  
為家人減少添加

## 調味品



### 1 天然純粹，愛的調味料

從油品、醬油、沾拌醬到料理酒醋，不添加防腐劑、無人工色素，用最單純、天然的味道為料理調味。

### 2 每一分消費都是支持

來自斯里蘭卡公平貿易機構 PODIE 的香料，不只是餐桌上的美味香料，也保護小農免於中間商剝削，友善土地也照顧健康。



## 農產加工



以善待土地的心，不添加任何化學物質與防腐劑。是料理上的好配角，也是缺菜時的最佳選擇，一起品嚐在地的好滋味。



## 南北乾貨

合作社供應的南北乾貨與中藥材，是由生產者集昌自產地收購品質優良的產品，定期檢驗農藥殘留、二氧化硫、黃麴毒素及重金屬等檢測。對藥材的來源、製作過程、保存與檢驗等一系列的過程，也都仔細要求，以確保產品來源的安全。



## 烘焙麵點



部分採用台灣小麥等本土原料，提高農糧自給率，原料材與製程堅持「簡單、自然」原則，不添加化學香料及防腐劑等為準則，品嚐在地的穀物芬芳。



## 飲料零食



### 成分單純，大人小孩的安心零嘴

合作社所供應的飲品、零食，不添加防腐劑、人工香料及色素，盡可能以本土原料為主，讓家人能安心食用。





## 家居用品

### 1 天然環保且對環境友善的清潔用品

合作社的清潔用品，不添加螢光劑、化學香精、含氯漂白劑，同時不採用石化原料的界面活性劑與起泡劑。生物分解度高，避免排放的汙水造成生態破壞。

### 2 擦屁屁同時做環保

合作社的再生衛生紙，100% 回收紙再製，沒有漂白紙張的處理程序，可以節省更多水資源，使用再生衛生紙也可以減少樹木砍伐，讓我們一起節能做環保。



## 有機棉

友善農耕

### 百分百的舒柔有機

許多人追求自然舒適的純棉穿著，卻不知其看似純淨的棉花，栽種面積雖只佔世界耕地的 2%，卻使用了世界農藥用量的 1/5。

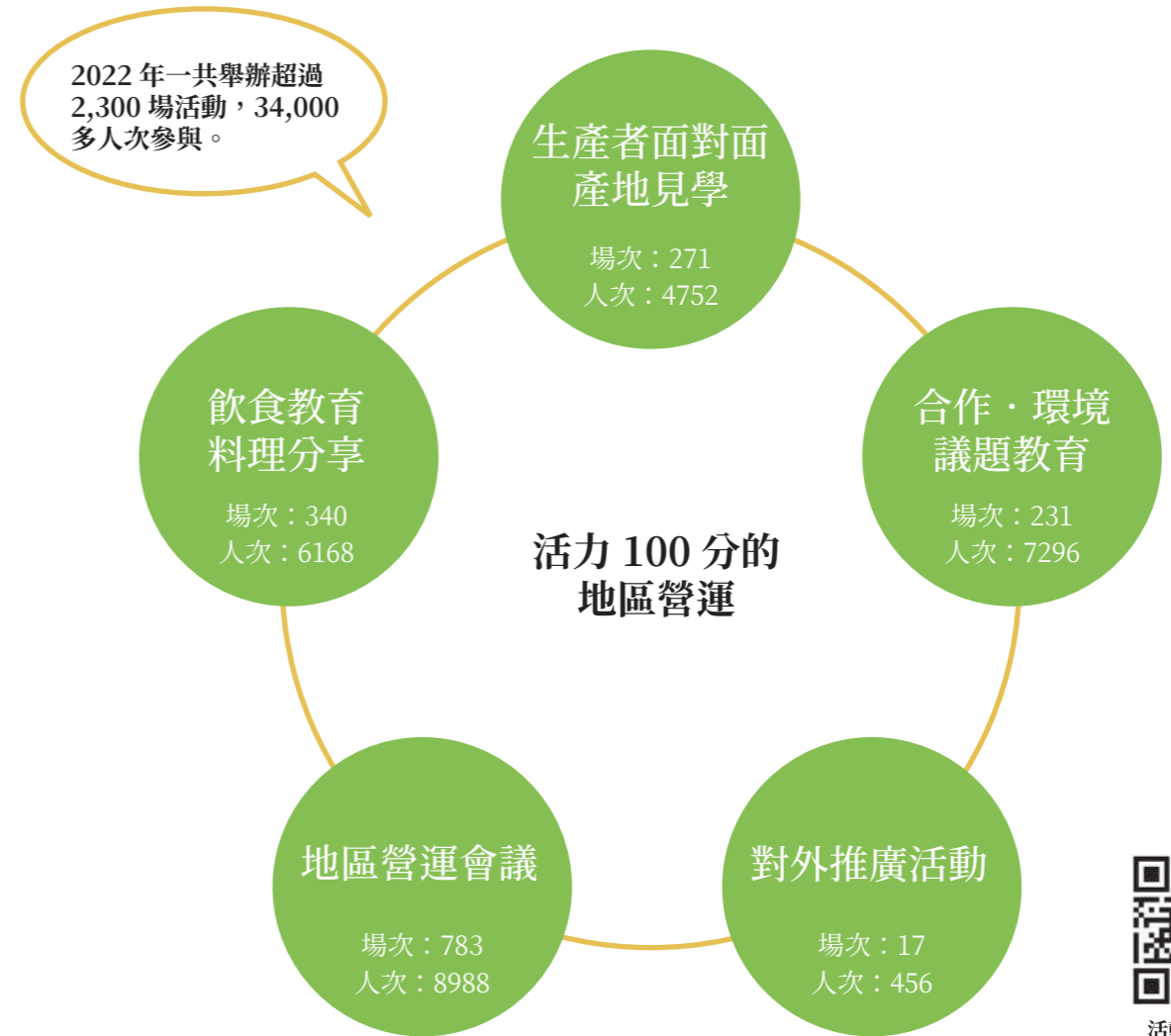
有機棉完全不使用任何農藥與化學藥劑栽種，棉農必須先讓土地休耕三年，再使用自然農法栽種，利用枯葉牛糞當有機肥料、瓢蟲蜻蜓來吃害蟲。這樣全自然的過程，讓有機棉衣不僅保護了環境，穿在我們身上也能感受百分百的溫柔舒適。



## 參與，開創美好的生活藍圖！

合作社和有機商店不同，每一位社員，除了購買，同時也是出資者、經營者。加入合作社，不只是來買東西，我們也透過民主參與，一起討論，共同決策。

人是合作社最美麗的風景，地區社員共同討論、規劃辦理各式繽紛熱鬧的活動。一起共學、共育、共老，開創美好的生活藍圖！



活動行事曆



至公益金專區  
了解更多

## 集眾人之力一起做公益

你的消費力，將轉化成推動社會更好的力量！

2022 年共支持 24 個計畫案及團體，贊助金額 3,837,525 元。

## 社員一定要知道的事

### 如何反應意見？

1. 「意見反應」是社員參與合作社最簡單且直接的方式，透過意見的交流，一同推動更棒的合作社！可以直接進入合作社官網「聯絡我們」或至站所填寫紙本反應。
2. 可致電總社、分社「反應單窗口」進行意見反應，服務時間：週一至週五 9 點至 17 點。
3. 參與地區營運會議共同討論，提出建議也貢獻所長，一起共創在地美好生活。

※ 您可「聯絡我們」的問題：退、換貨詢問、產品反應、新品建議、訂單配送…等，不清楚的地方都可進行服務喔！

### 聯絡我們



### 這樣寫「聯絡我們」就對了！

#### 有效 / 製造日期

生鮮蔬果請填寫購買日，其他產品填寫「有效或製造日」。

#### 品名正確

合作社因同質性的產品名字有時較類似或接近，請依據產品標籤品名填寫。

#### 圖片上傳

請將欲反應之產品問題處，連同產品標籤一起拍照（請務必清晰，檔案大小 10MB 以下）上傳。

#### 反應內容說明詳細

可於問題原因選項中選擇或依據遇到的狀況具體說明，並提供照片，協助合作社加速釐清問題的癥結所在，以便反應窗口能夠及早回覆處理。

<b>基本資料</b>	
身份	<input checked="" type="radio"/> 社員 <input type="radio"/> 非社員
姓名	<input type="text"/>
聯絡電話	<input type="text"/>
email信箱	<input type="text"/> 例：gncoop@hucc-coop.tw
<b>問題說明</b>	試試尋找問題答案，請參考常見問題。
問題項目	<input checked="" type="radio"/> 產品反應 <input type="radio"/> 訂購問題 <input type="radio"/> 其他
問題類型	<input type="text"/>
問題原因	<input type="text"/>
購買方式	<input checked="" type="radio"/> 站所購買 <input type="radio"/> 線上訂購 <input type="radio"/> 宅配訂購
取貨站所	選擇縣市 <input type="text"/> 請先選擇縣市 <input type="text"/>
到貨/購買日期	年/月/日 <input type="text"/>
發現異常日期	年/月/日 <input type="text"/>
有效/製造日期	年/月/日 <input type="text"/>
異常產品名稱	<input type="text"/>
相關照片(選購)	<input type="text"/> 選擇檔案 未選擇任何檔案
	1. 限 JPG、PNG、BMP 格式，每個檔案大小限 10MB 以下。 2. 如需上傳多個檔案，請一次選擇，最多三個檔案。 3. 相片請確保清晰，以便加速審核作業。
說明	<input type="text"/>

## 換、退貨服務

產品誤送、產品品質有疑問或瑕疵時，請依以下方式進行換、退貨：

### 方法一：站所退貨服務

產品品質有疑問或瑕疵時，請盡量保持原狀及保鮮，於期限內（一般品項與乾貨 7 日內、生鮮冷凍冷藏品 3 日內）至原利用之站所辦理退貨。

### 方法二：班個配換貨／退貨服務

產品誤送或品質有疑問或瑕疵時，請盡量保持原狀及保鮮，於期限內（一般品項與乾貨 7 日內、生鮮冷凍冷藏品 3 日內）聯繫訂單組（班員可透過班長回報），或透過意見反應聯繫我們，合作社將會儘快回報處理方式。

備註：基於個人衛生因素，下列產品將無法辦理退換：品項訂錯、嬰幼兒產品、襪子、內衣褲、背心等貼身衣物及已修改之產品。

## 落實減塑，從網袋回收開始！

「從源頭減塑」、「重複使用」、「落實回收」是我們落實減塑的實際行動！透過社員協力網袋回收，延續包材再使用的機會。2022 年網袋回收率只有 55.5%，邀請您一起成為守護永續環境的一員，提高網袋回收再利用，共同為減塑盡一份心力。

### 網袋回收這樣做

劃紙標：在紙標上畫一個大 xx，請勿剪掉。  
不打結：網袋打結會造成再利用的不便。  
愛清潔：網袋保持乾淨。

### 包材回收循環利用

可回收，再利用：蔬果網袋、水果保護網套、泡棉墊、冰淇淋保麗龍盒。

