第 63 期

Like 發行單位／台灣語文與傳播學系 總編輯／王美棻 執行副編輯／陳宇涵 採訪主任／陳晨 電話 /037-381347
編輯群／陳俞安 張珮玟 詹涵茹 張舒媛 詹慧筠 潘楷晴 指導老師／孫榮光 吉台生 客語指導：鄧盛有

校車換公車 為何不用悠遊學生證？

【記者張珮玟報導】國立聯合大學 105 學年第 2 學期校園接駁車，由苗栗客運接手，從學期初開始，搭乘接駁車的師生，需花 50 元申辦一張聯大一卡通「NUU iPASS」，才可免費搭乘。實行幾週下來，搭車陳同學也存疑，表示為何不直接使用學生證，還要多辦一張卡；騎車的鄭同學也指出，為了搭幾次就去辦一張卡，覺得太耗費成本資源。

負責人總務處採購保管組彭慶灃技正則回應，以百貨公司的會員卡為例，若到遠東集團百貨公司持漢神聯名卡，當然不會享有折扣；而本次悠遊卡僅提供 9 折優惠，一卡通卻是提供 75 折，校方在考量經費下自然會選擇較低成本的方式，且行經校區的苗栗客運公車，都享有八公里免費。而時刻表則採行目前接駁車時刻，非外傳的僅以 5810 公車的時刻表，方便大家搭乘，避免騎乘摩托車。

校方提出公車進校園的方案，搭乘接駁車的陳同學認為，不影響校園生活，學校提供免費公車往返兩校區這點是加分的，還可以直接搭到火車站或高鐵站，對沒有交通工具的同學來說很方便。另外，陳同學也表示，車子班次比起上學期感覺減少很多，搭車時間變得不好掌握，一卡通不會不方便，但是對已經有悠遊卡的人來說，再申辦一張感覺很多餘，同時，對於 3 月 2 日新調整的班次表，以及苗栗客運承諾，增加機動班次，對紓解搭車人潮，感覺沒有太大差異，雖然學校主打在少騎車、多搭車，卻因為車次問題，導致學生多為站著搭乘，有時還有人多上不了車的情形，讓搭車的同學更想自己騎車通勤。

▲聯合大學 105 學年度新發行接駁車感應卡
圖片提供：陳宇涵

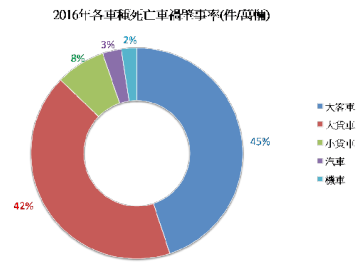
騎車的鄭同學認為，並不會因為有一卡通就去搭接駁車，自己騎車還是比較方便，加上接駁車的時間感覺不太一定，還有因為座位少，許多學生都得用站的，搭乘意願更低。

一卡通的實用性見仁見智，卡片的使用也無強迫性。需要聯大一卡通「NUU iPASS」但尚未申請的同學，一卡通票證股份有限公司，在兩校區的鴻林書局也設有據點，提供大家立即辦卡，便能立即拿到，儲值後就可使用，申請方式與時刻表相關資訊，請上總務處網站或是學生會臉書查閱。

資料提供：總務處採購保管組彭慶灃技正與國立聯合大學學生會 權益部

使用路上交通運輸 如何自保？

▼大客車肇事率比其他車種高
製表人：張珮玟



【記者張珮玟報導】「台灣馬路超危險，死亡率東亞第一，風險甚至是香港的 7.3 倍」，這則由天下雜誌公布的新聞，顯示台灣交通並不安全。其中，台灣最常發生遊覽車火燒車和翻車墜谷意外，於 2016 年的桃園火燒車事件與 2017 年的臺北南港遊覽車翻覆事故，位在前座的司機與導遊第一時間遇到撞擊，死亡或昏迷的風險較高，車體結構易造成火勢迅速蔓延，教你 5 要點自保：

一、了解車上設備及逃生位置：熟記各出口位置（大門、司機門、後門、安全門開啟要領、車窗緊急出口使用方式、車頂逃生口使用程序等）、車窗擊破器位置及滅火器位置（通常位置駕駛座後方與安全逃生門附近）等，逃生門都設有綠燈，便於尋找。

二、繫安全帶：日本媒體顯示研究資料，乘車不繫安全帶，時速 60 公里等於從 5 樓墜下；80 公里等於從 8 樓墜落的程度。不繫安全帶，立即死亡的可能性非常高，且被拋出車體的機率高出 30 倍，致死的機率超過 75%。

三、使用車內滅火器：遇火警時，使用兩具車內滅火器（注意是否過期），使用方式與一般滅火器相同（使用口訣為「拉瞄壓掃」），延長安全逃生時間，用衣物遮掩口鼻，身體壓低，避免濃煙嗆暈，善用各個逃生出口，加快人員逃生速度。

四、平時監督預防，勝於事後檢討：新車需經過翻滾測試，注意車輛的製造年限，監督每年的車體檢驗和胎紋檢查，車內的座椅、窗簾，應符合防焰規章，並加強排班管理，內政部消防署前組長林金宏提及，車子自備「細水霧滅火系統」可利用降溫，來爭取逃離時間。

五、慎選客運與旅行社：審慎評估行程與價格，並查詢觀光局行政資訊網，選擇信譽、評價好的旅行社（如出車前，會掌握車子品質、司機狀況、駕駛年資、車況的檢測與保養），把關旅行業者是否合法。

新學期的接駁車，學生多用站立搭乘，安全方面，聯合大學學生會臉書資料顯示，苗栗客運受到新竹監理所及苗栗監理站嚴格監督，對學生的安全可獲得較高保障。行車安全及承載規定，應符合公路客運管理規定，學校會加強監督，不得超載。

資料來源：內政部警政署 天下雜誌 聯合大學學生會資訊部

H7N9 禽流感來襲 這樣吃最安全

▼杜絕禽流感 大家一起做 。
圖片提供：衛生福利部疾病管制署提供

【記者詹涵茹報導】禽流感持續在台延燒，導致民眾人心惶惶，因台灣位於候鳥遷徙路徑上，病毒藉由候鳥傳播入侵的風險高，需加強防禦。根據資料顯示，目前台灣已撲殺約四萬一千多隻家禽，預防禽流感在擴大，關於飲食方面，許多專家建議不管是禽肉還是蛋類皆要煮熟才能食用，政府也提出相關要點，讓大家一起來遵守，保護自我也防範禽流感。

身為外食族，銘傳大學黃同學表示，自己為雞肉愛好者，並不會因為禽流感而不吃雞肉，但是對於雞肉料理的的選擇會更加小心，一定挑選完全煮熟的料理。聯合大學鄭同學指出，她申請住宿，只能餐餐在外，父母親有特別叮囑她，不能吃半熟蛋，食物都一定要煮熟才能食用。

行政院農業委員會動植物防疫檢驗局官網提及，對於禽肉的選擇，需選購貼有「防檢局屠宰衛生合格」標誌，確認是健康的禽隻；禽肉一定要充分煮熟後才可食用，由於禽流感的病毒較不耐熱，因此只要將禽肉加熱，就可降低感染的風險；而生食與熟食要分開處理，避免碰過生食的器具再去碰熟食，引發交叉感染。

大眾也不用太過於恐慌，禽肉類的食材，只要完全煮熟，就能避免發生禽流感。而想要遠離它，除了從飲食方面下手外，個人的衛生也是很重要的，平時要養成吃東西前洗手的習慣。若是有出現發燒（38 度℃以上）、流鼻水、肌肉痠痛、極度倦怠等類流感症狀，應立即戴口罩盡速就醫。

編輯：張珮玟